ХОЗЯЮШКА

● Из чего состоит семейный бюджет...
● Планируемая покупка — прихоть или необходимость?
● Деньги не самоцель, а средство для наполненной духовными ценностями жизни.

ДАВАЙТЕ ПОСЧИТАЕМ...

Дорогая «Крестьянка»!

Уже три года я замужем и очень счастлива. У меня чудесный муж, сынишке второй год. Недавно наша молодая семья переехала в новую квартиру со всеми удобствами. Надо обставляться, обживаться.

Мы с мужем хорошо зарабатываем (он — механизатор, я — учительница). Но мать мужа считает, что я плохая хозяйка, трачу деньги нерационально. Наверное, так и есть...

Хорошо, если бы вы рассказали о том, как распределять семейный бюджет, как планировать покупки и т. д.

Татьяна Е.

Тульская область

Такие письма нередки в нашей почте. Многие молодые женщины, взявшись самостоятельно вести домашнее хозяйство, сталкиваются с подобными проблемами. Действительно, обнаруживаешь вдруг, что сумма, казавшаяся только что внушительной и многообещающей, после нескольких вроде бы и не очень важных для тебя покупок уже уменьшилась до критической отметки. Если не удержаться и купить еще вон ту симпатичную вещичку, то до следующей зарплаты явно не дотянуть. Значит, придется влезать в долги. Дело это неприятное. К тому же не спасает положения: долг все равно придется отдавать...

Между тем научиться правильно вести счет семейным денежным средствам совсем несложно. Важно осознать необходимость досконального контроля за текущими доходами и расходами и приучить себя к их регулярному учету. Может показаться, что подобное занятие под силу лишь педантичному и прижимистому сухарю. Это ошибочное суждение. Домашняя экономика, если подходить к ней творчески, поставит перед вами множество интересных задач, для решения которых понадобятся самые разнообразные знания и способности.

Вообразите себя, ну, скажем, директором небольшого, но чрезвычайно важного предприятия. Первая ваша задача — распределить строго фиксированную сумму так, чтобы хозяйство работало не только оптимально, равномерно и спокойно, но и имело некоторый «запас прочности» на случай экстренных обстоятельств. Уверяем, что далеко не просто сразу найти нужный вариант, подходящий именно для вашего предприятия, извините, для вашей семьи. К тому же обратите внимание на существенную разницу: предприятие производит промышленную продукцию, «продукция» же семьи куда сложнее. Сюда входят и воспитание подрастающего поколения, и восполнение сил для дальнейшей трудовой деятельности, и духовное совершенствование всех членов семьи, и еще множество важных социальных и бытовых процессов. Так давайте искать и пробовать вместе.

Бюджет — основа, отправная точка домашней экономики. Формально он выражается в планировании доходов и расходов на точно определенный период времени. Составлять его следует так, чтобы сумма прихода (то есть всех видов поступлений денег в семью) не превышала сумму расхода. Соблюдать его надо тем строже, чем скромнее бюджет.

Сознайтесь, нередко после зарплаты вы сначала бежите в магазин, в суматохе делаете многочисленные покупки и только потом, чаще всего вынужденно, начинаете прикидывать оставшиеся средства и предстоящие расходы. Куда мудрее спланировать свои действия заранее.

Прежде всего учтите постоянные платежи: квартирную плату, плату за сад или ясли, выплаты кредита и т. п. Если можно, тут же произведите эти выплаты.

Далее отложите средства на обязательные платежи, сумма которых может колебаться в известных пределах. В нее входят плата за газ и электричество, расходы по содержанию подсобного хозяйства, предполагаемая сумма на питание семьи, расходы на культурно-бытовые нужды. Удобно разделить эти деньги по статьям расходов и разложить по разным конвертам.

Социалистический образ жизни всячески способствует четкому планированию. Стабильность цен на предметы первой необходимости и основные продукты питания, дешевизна важнейших услуг, доступность духовных благ, предоставляемых населению, — все это позволяет заранее без труда определить размеры ваших обязательных платежей.

Оставшиеся деньги, назовем их условно свободными, можно употребить на большие покупки. Но прежде, чем таковые совершить, еще раз проделайте нехитрую арифметическую операцию: вычтите из общей суммы доходов вышеупомянутые обязательные платежи. Если остаток оказался меньше, чем необходимая для покупки сумма, не советуем увеличивать ее за счет урезания других статей бюджета. Такой «хитрый» маневр на самом деле недальновиден.

Гораздо разумнее отложить свободные средства на сберкнижку, чтобы не потратить их незаметно на мелкие прихоти. Скоро вы убедитесь, что даже небольшие вклады, накапливаемые определенное время, позволяют легко и безболезненно для бюджета приобретать нужные вещи.

Деньги, отведенные на питание, целесообразно разделить на равные суммы по числу дней, в течение которых они будут тратиться. Зная, сколько можно расходовать в день, вы не рискуете попасть в денежные затруднения. Если продовольственные покупки вы совершаете не каждый день, то увеличьте рассчитанную на день сумму в семь раз. Полученными средствами вы можете распоряжаться в ближайшую неделю по своему усмотрению.

Как видите, никаких секретов и сложностей в домашней бухгалтерии нет. Наверняка многие из вас интуитивно не раз прибегали к ее помощи. Теперь вы поставите ее на сознательную основу. На первых порах непривычно будет учитывать каждую покупку, ведь о многих мелочах мы тут же забываем. Советуем записывать расходы сразу же, в крайнем случае в конце дня. Незаметно вы научитесь тратить на эту процедуру всего несколько минут в день. Зато в семье воцарится равновесие между вашими потребностями и возможностями бюджета. Но всегда помните главное — деньги не самоцель, а лишь средство для гармоничной, наполненной духовными ценностями жизни. Предлагаем читателям высказать свои советы о том, как научиться разумно тратить деньги на материальные блага и при этом не отказывать себе в разнообразных увлечениях и культурных потребностях. Рубрика «Домашняя экономика» будет продолжена в следующих выпусках «Хозяюшки».

Л. ВОЛЬНЫХ,
экономист

ВО САДУ ЛИ, В ОГОРОДЕ

ЗИМНИЕ «ГРЯДКИ»

Запасти зелень впрок нынче умеют все. Солят и сушат укроп, петрушку, сельдерей. Но все же ни в какое сравнение с сухой не идет приправа из свежей зелени: два-три листочка петрушки, несколько перышек лука к зимнему обеду подчас желаннее и заметнее, чем зеленое изобилие летом. А получить их не так уж и трудно.

Отведите «огороду» окна, выходящие на юг. Сколотите деревянные ящики высотой не менее 15 и шириной сантиметров 20—25. Это самое простое размещение «огорода», а можно при желании сделать для ящиков еще одну-две полки-яруса. Под каждым из них должен быть поддон, как под цветочным горшком, чтобы было куда стекать воде при поливе. И на дно, как в цветочном горшке, надо насыпать гравий, крупный чистый песок или битый кирпич.

Землю можно взять огородную, если она была достаточно удобрена. Можно заготовить ее специально и заранее. Смесь может быть, например, такой: 6 частей дерновой земли, 3 части торфа, 1 часть навоза. Все это надо удобрить суперфосфатом (200 г на ведро земли) и произвестковать (100 г извести на ведро). В дальнейшем будет полезна подкормка аммиачной селитрой (200 г на 1 кв. м), особенно если была взята просто огородная почва.

Корни петрушки и сельдерея отберите из тех, что хранятся в погребе. Вообще же надо заготавливать их с осени, отбирая лучшие на грядке. Чтобы не повредить верхушечную почку, обрезая ботву, оставляйте черешки в полсантиметра. Корни наклонно уложите в ящик, переслаивая их почвой. Если они не умещаются, слегка подрежьте.

В первое время корни не надо поливать, иначе они загниют, заболеют. Поставьте ящик в прохладное место, где температура 14—16 градусов, и пусть они там приживутся и тронутся в рост. Потом выставьте ящик на постоянное место, умеренно поливайте, и через 4 недели вы сможете уже использовать петрушку, а через 5 недель — сельдерей. Отщипывайте зелень тогда, когда она вырастет на 12—15 см. Если урожай собирать не по мере надобности, а сразу, то подкормку аммиачной селитрой надо провести именно после сбора.

Лук на окне выращивают многие — просто в банках с водой. Но, имея оконные грядки, можно сделать это по всем правилам. Возьмите некрупные луковицы и замочите их на 2—3 дня в воде комнатной температуры. Потом слегка надрежьте каждую из них вертикально (от шейки) и воткните в землю. Пусть луковицы сидят вплотную одна к другой. Укрывать их землей доверху не следует. Поливайте 1—2 раза в неделю тепловатой водой. Если в комнате тепло, то зелень вырастает через 2—3 недели, но будет хилой, бледной. В холодном месте (температура 10—12 градусов) перо лука отрастет недель через 5—6, но зато будет темнее, крепче. Срезать его лучше не маленьким, а при высоте 20—30 см. Можно выдергивать и целиком луковицы с пером — например, через каждые две, давая остальным больше площади для питания и роста.

Можно вырастить на подоконнике молодую ботву свеклы, щавель. Согласитесь: свежая ботвинья или пирог со щавелем среди зимы — кушанья редкие. Мелкую свеклу можно отобрать из хранящейся в погребе. Она лучше растет, если высадить ее попозже, в середине зимы. Высаживают и выращивают ее так же, как и сельдерей. Зеленые листья готовы через месяц.

Корни щавеля надо выкопать осенью. Их высаживают сплошными рядами, оставляя междурядья 7—8 см. Верхушечные почки должны при этом остаться на поверхности почвы. Если в комнате достаточно прохладно, то витаминную зелень для зеленых щей или пирога вы сможете срезать через 25—30 дней. За зиму можно собрать 3—4 урожая щавеля.

Вы, наверное, обратили внимание, что каждой из этих зеленых культур нужна прохладная температура — либо вначале, либо во все время роста. Надо сказать, что в слишком теплой комнате «огород» на окне не будет удачным. Значит, лучше размещать его в помещении, которое зимой отапливается мало. А вот света там должно быть достаточно. Без него зелень будет тянуться вверх, но останется чахлой, бледной, листья петрушки, сельдерея не будут кучеваться.

В. ЩЕРБАКОВА,
агроном

ВЫ ПРОСИЛИ РАССКАЗАТЬ...

Многие читатели обращаются в «Хозяюшку» с просьбой рассказать о том, как приготовить консервированное мясо и рыбу в домашних условиях.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ МЯСА И РЫБЫ НЕ РЕКОМЕНДУЕМ

Заготавливать впрок мясо и рыбу нужно с большой осторожностью. Главной причиной порчи всех продуктов являются микробы. Лучший метод борьбы с ними — создание неблагоприятных условий для них. Микробы не могут питаться и размножаться на холоде: на этом основано сохранение продуктов в охлажденном или замороженном виде. Для жизни микробов требуется влага, поэтому, если высушить продукты, они тоже не будут портиться.

Самым надежным и совершенным способом является консервирование продуктов в герметически закрытой таре (банках, бутылках) с помощью стерилизации.

Стерилизацией называется нагревание продуктов вместе с банками. Если в банку положить любой пищевой продукт, а затем ее плотно (герметически) закупорить, то микробы окажутся закрытыми. Тогда банку нагревают. После нагревания, или стерилизации, живых микробов не остается, а проникнуть извне другие в укупоренную банку не смогут.

Следовательно, причин для возникновения порчи продукта в банке больше нет, и он может храниться много лет в обычных комнатных условиях.

Так именно и изготовляют на заводах все разнообразные консервы: зеленый горошек, фруктовые компоты и соки, томаты, мясную тушенку, рыбные консервы.

В последние годы наряду с промышленным широкое распространение получило домашнее консервирование. Однако почти во всех руководствах в домашних условиях рекомендуется изготовление

ЭТО ИЗУМИТЕЛЬНАЯ ПИЩА...

Корифей отечественной медицины академик Иван Петрович Павлов писал о том, что молоко — это изумительная пища, приготовленная самой природой. В молоке содержится свыше ста ценнейших составных частей, в него входят необходимые для жизни организма белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли. Нужно стараться полностью и рационально использовать в питании каждый его литр, произведенный на общественной и домашней ферме.

Однако нередко в домашнем хозяйстве возникают вопросы: как молоко сохранить, переработать? При всех своих положительных свойствах молоко относится к скоропортящимся продуктам. Более того, при неправильном сборе и хранении молоко и его продукты могут послужить причиной тяжелых пищевых отравлений, так как в них легко размножаются вредные бактерии.

Нередко врач назначает больному члену семьи диетические молочные блюда и напитки: простоквашу, кефир, кумыс из коровьего молока, творог и т. д. Молоко у хозяйки есть, но она не знает, как правильно приготовить тот или иной продукт. К сожалению, книг, в которых просто и доступно рассказывалось бы о молоке и молочных продуктах, немного.

Поэтому следует приветствовать выход в свет 2-го издания книги П. В. Кугенева «Молоко и молочные продукты» (М., Россельхозиздат, 1981), которую с пользой для себя прочитает каждая женщина.

Книжка эта небольшая — всего 96 страниц, но содержит много интересных и полезных сведений. Вслед за общими разделами, рассказывающими о химическом составе молока и его образовании в организме коровы, помещен специальный — «Доение коров и гигиена молока», а затем подробно рассказано, как переработать молоко в домашних условиях, какие можно из него приготовить кисломолочные продукты (14 различных видов), сыры (7 сортов), как делать напитки и мороженое.

Сообщаются сведения, необходимые при продаже молока государству — требования к сдаваемому молоку и его цена, условия приема молока и сливок.

Завершается книга полезными советами хозяйке и кулинарными рецептами молочных блюд. Рассчитана она на массового читателя. Думаю, что многие прочтут ее с большим интересом.

В. ФРОЛОВ,
кандидат
медицинских наук

г. Воронеж.

ЧИТАТЕЛЬ — ЧИТАТЕЛЮ

МОЛОКО, ТВОРОГ, СЫР

«Дорогая «Крестьянка»!
Мы держим корову. Молока своего много. Всегда на столе свежая сметана, творог, сливки. Но хочется разнообразить меню другими вкусными молочными продуктами. Например, в нашей семье все любят сыр, а как приготовить его в домашних условиях — не знаем. Посоветуйте какой-нибудь простой способ. Наверное, это интересно было бы и другим читателям.

Семья СИМОЧКИНЫХ.

Рязанская область.

Семье Симочкиных отвечает наша читательница Б. Семикопенко из хутора Бондарева, Ракитянского района, Белгородской области.

СЫР ПО-ДОМАШНЕМУ

Вот уже несколько лет я в домашних условиях готовлю вкусный сыр. Делаю это так: хорошо отжатый творог протираю через сито и варю десять минут в свежем молоке, потом сливаю массу в сумку из двухслойной марли и подвешиваю (можно положить под груз). Пока стекает жидкость, беру: 500 г сливочного масла (на 2 кг творога), 8 яиц, соль по вкусу. Подогреваю все, помешивая ложкой, чтобы масса стала однородной. Потом все перемешиваю с творогом и снова варю на медленном огне. Варить сыр нужно до тех пор, пока он не будет отставать от дна посуды. Хранить его желательно открытым, в холодном месте, немного посыпав сверху солью.

Если любите ноздреватый сыр, нужно положить щепотку соды.

консервов только из овощей и фруктов, а из грибов, мяса и рыбы — нет.

Такое ограничение, хотя оно и вызывает у читателей много недоуменных вопросов, следует признать правильным.

Дело в том, что различные микробы значительно отличаются друг от друга по многим признакам. Так, многочисленные виды плесеней и дрожжей погибают при сравнительно кратковременном кипячении, а некоторые виды спорообразующих бактерий способны выживать и после 20-часового кипячения; для уничтожения их следует нагревать продукты при температуре 110—120 градусов.

Мясо и рыба, содержащие много белковых веществ и почти не имеющие кислот, представляют прекрасную среду для развития гнилостных бактерий, очень стойких к нагреванию. На консервных заводах мясные и рыбные консервы стерилизуют в жестяных или стеклянных закупоренных банках при температуре 120 градусов. Достичь такой температуры при обычном кипячении невозможно. Как известно, вода при атмосферном давлении кипит лишь при 100 градусах. Поэтому в промышленности для стерилизации мясных и рыбных консервов применяют специальные аппараты, работающие под давлением, — автоклавы. Стерилизацию в них проводят в течение 1,5 и более часов. Требуется полностью уничтожить бактерии и их споры. Это тем более важно, что в мясных и рыбных продуктах иногда встречаются очень опасные для человека бактерии.

Так как в домашнем консервировании не применяются автоклавы или другие аппараты, в которых можно было бы нагреть банку с консервами выше 100 градусов, мы не рекомендуем консервировать мясо и рыбу в домашних условиях.

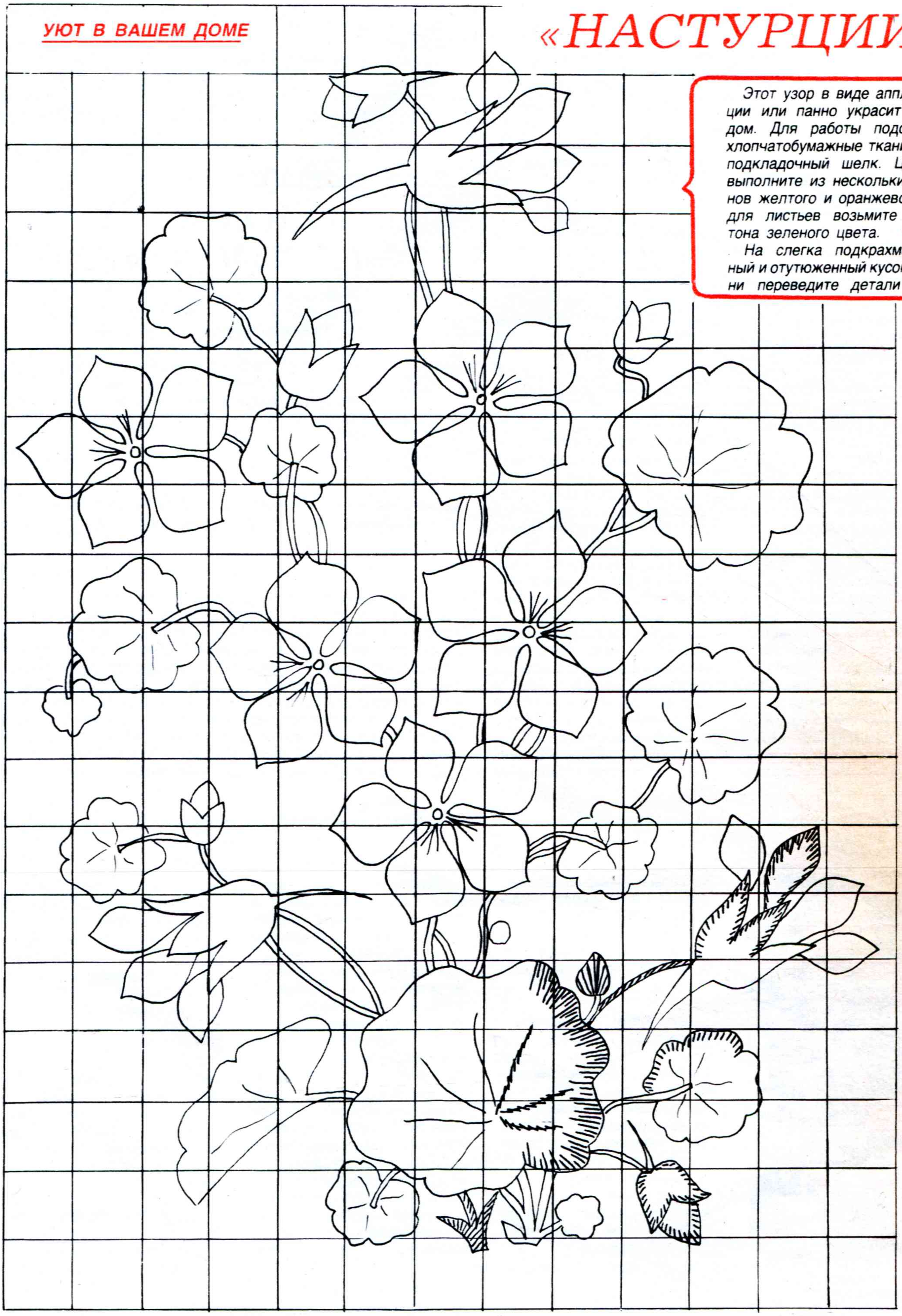
А. НАМЕСТНИКОВ,
кандидат
технических наук

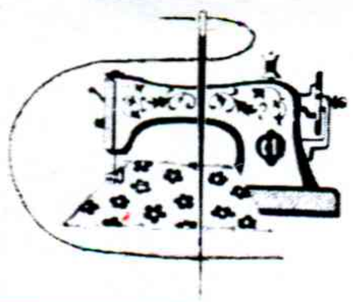
УЮТ В ВАШЕМ ДОМЕ

«НАСТУРЦИИ»

Этот узор в виде аппликации или панно украсит ваш дом. Для работы подойдут хлопчатобумажные ткани или подкладочный шелк. Цветы выполните из нескольких тонов желтого и оранжевого, а для листьев возьмите 2—3 тона зеленого цвета.

На слегка подкрахмаленный и отутюженный кусок ткани переведите детали узо-





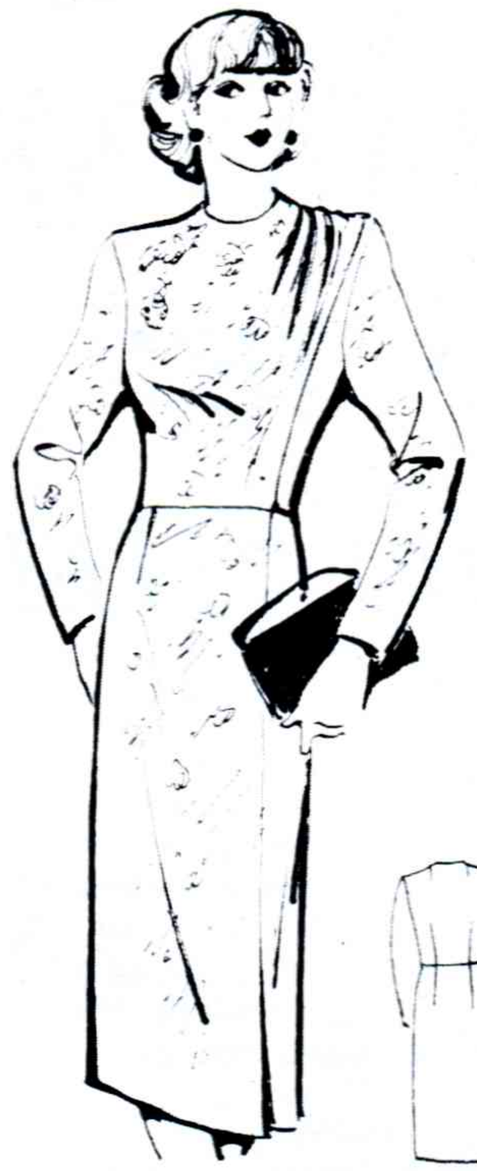
ра, затем вырежьте их и приметайте к основному полотну. Нитками мулине (в четыре) пришейте их потом по краю стежками разной длины. Подбирайте нитки в тон ткани.

Тычинки вышейте узелками, стебли — косой гладью нитками коричневого цвета.

Т. ЕРЕМЕНКО

ШЬЕМ САМИ

НАРЯДНО И КРАСИВО



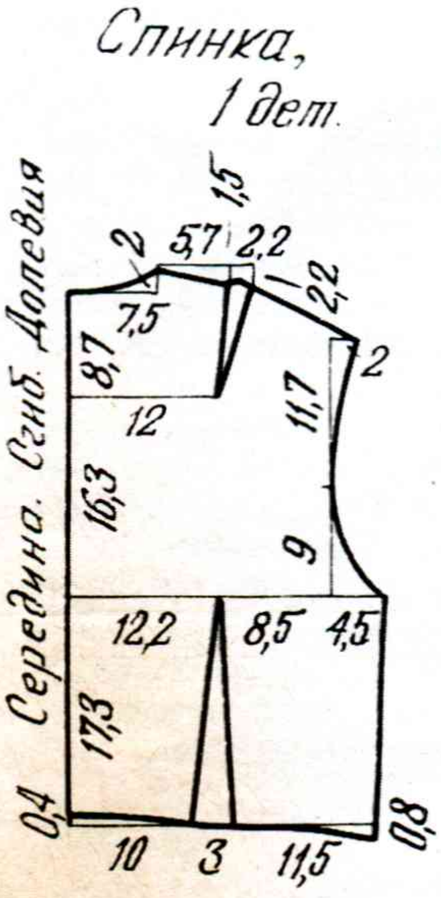
ВЫКРОЙКИ

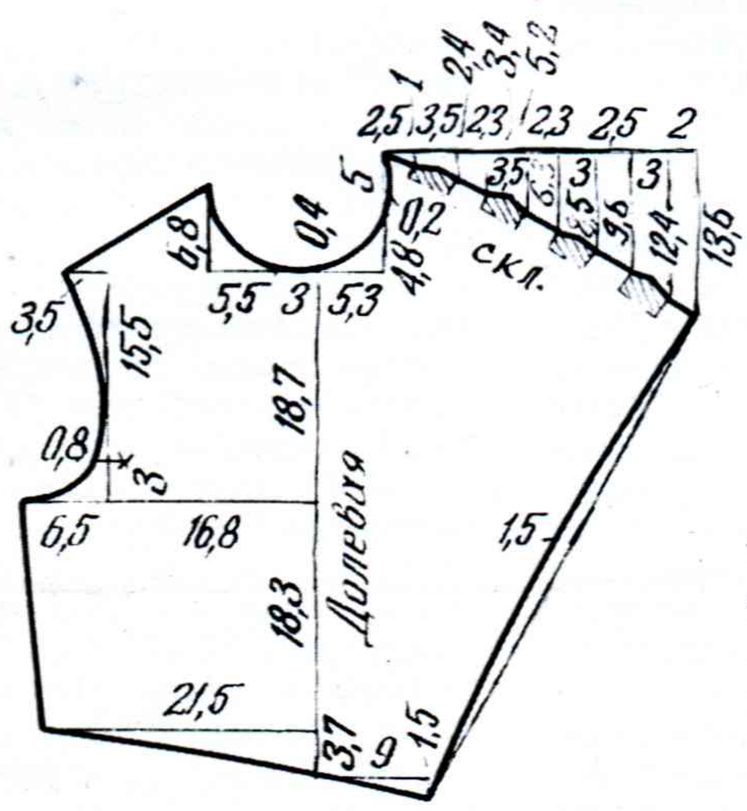
Это нарядное платье подойдет для любого торжества Сшить его можно из плотного шелка, крепа, шерсти, кримплена и т. д.

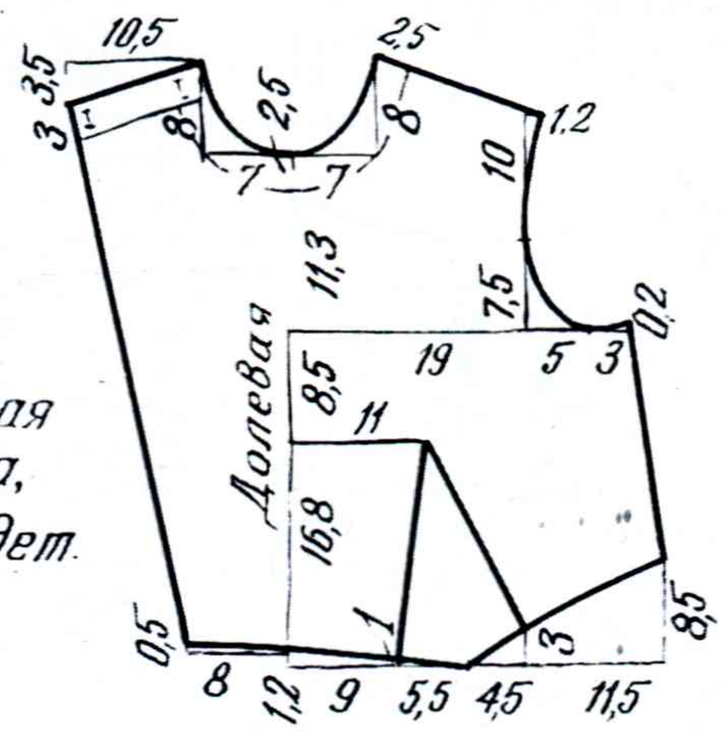
Одинаково хорошо оно будет выглядеть как из однотонной, так и из набивной ткани. Правая пола драпируется на левом плече при помощи мягких складочек. К линии талии правой полы притачивается отлетное полотно юбки.

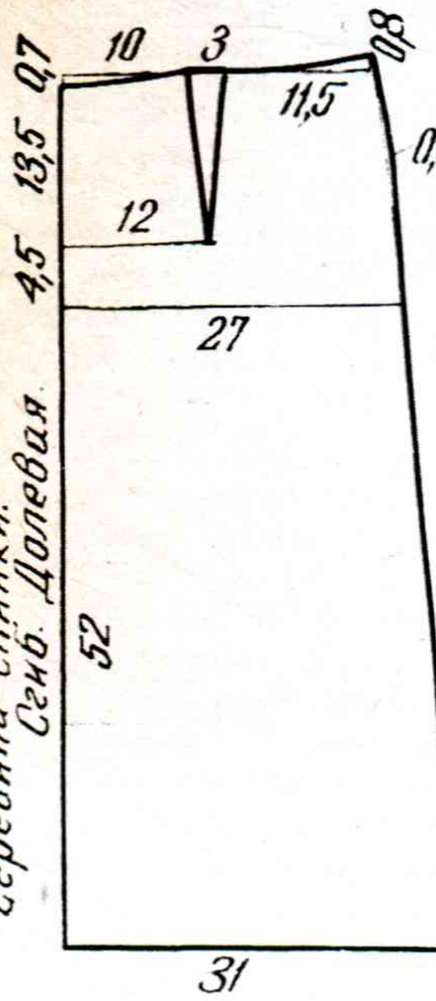
Чертеж дан без припусков на швы для 50-го размера, III роста.

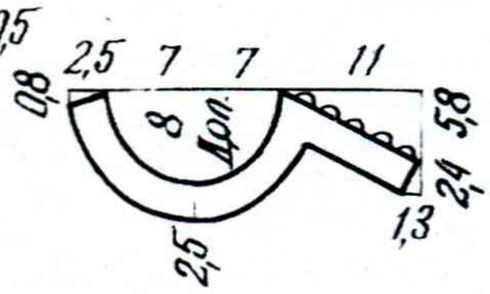
Т. ОВСЯННИКОВА,
конструктор-модельер
Рисунки С. ТАБУНОВОЙ.

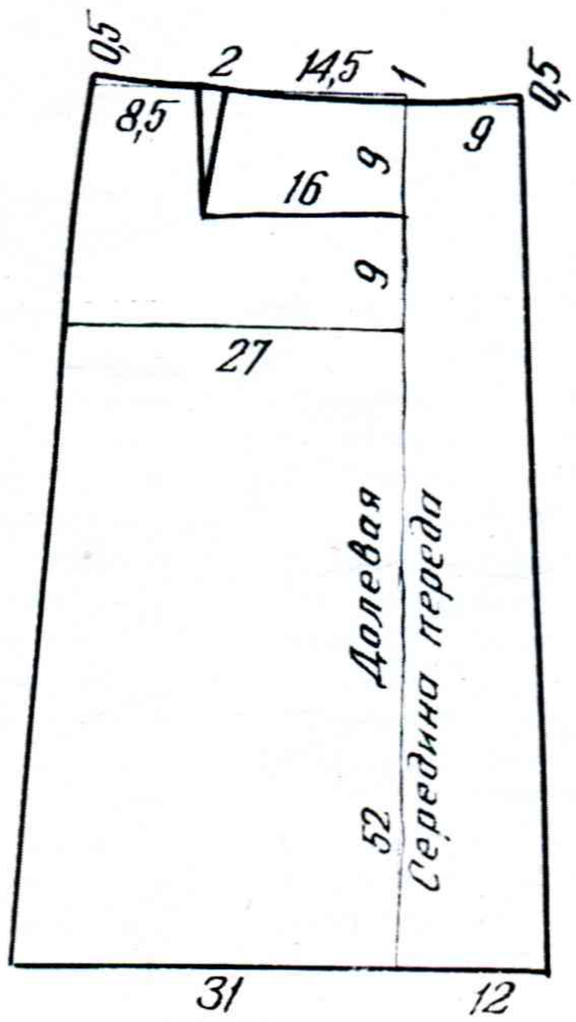


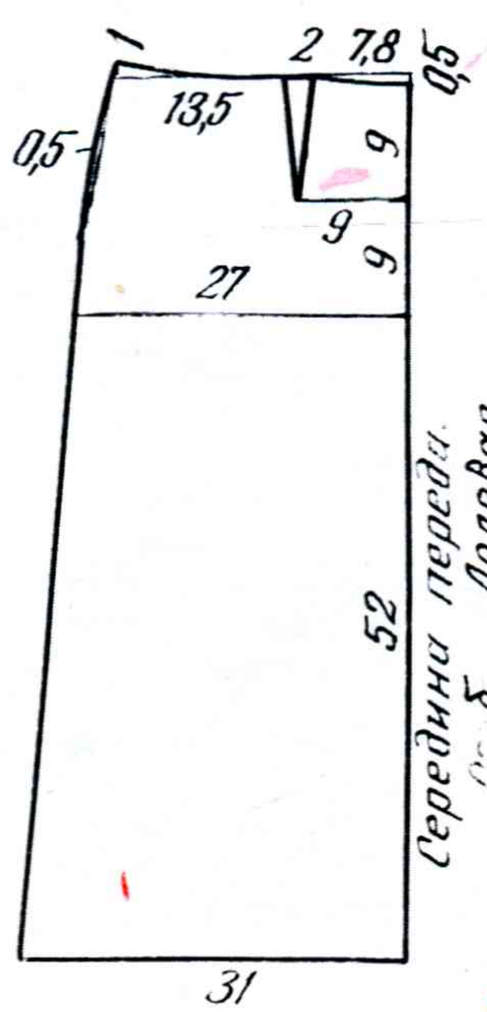






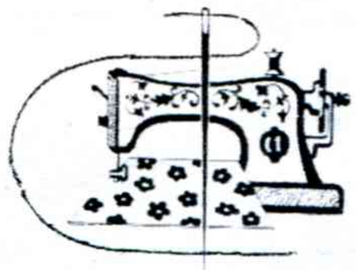






Приложение к журналу «Крестьянка» № 11 за 1981 год.

ПЛАТЬЕ БУДЕТ МОДНЫМ



Те, кто следит за модой, заметили: сегодня в платьях подчеркивается линия плеч. Достигается это с помощью подшитых подплечников, которые несложно изготовить самим.

Для них подойдет поролон с гладкой поверхностью, шириной 1—1,5 см. Вначале сделайте по чертежу выкройку подплечника: одну основу и

две прокладки для каждого подплечника. По желанию прокладок можно сделать и больше.

Наложите эти выкройки на поролон и обведите их мягким карандашом. Вырежьте их по намеченным линиям. Выполняйте оба подплечника одновременно, сравнивая их в процессе изготовления. Поролон очень мягкий и легко стягивается при незначительном натяжении нитей, а поэтому подплечники могут получиться разными.

Начинайте их выполнение с обработки основы. Сделайте по два подреза по прямой линии на каждой из них. Наложите один край подреза на другой и зашейте вытачки швом «зигзаг». Чтобы удобнее было выполнять работу, держите подплечники на трех пальцах (указательном, среднем и безымянном) левой руки, поддерживая сверху большим пальцем и мизинцем. Обшейте закругленный край основы подплечника швом «зигзаг». Стежки затягивайте, чтобы строчка делала край тонким. Теперь основа приобрела округлую форму. Снизу пришейте прокладку меньшего размера. Распределите ее по середине, прикрепите в двух местах булавками и пришейте по линии вытачек швом «вперед иголку».

По краю головки прошейте ряд косых стежков, но не стягивайте ими края, а только скрепите два слоя поролона. Закругленный край пришейте к основе швом «зигзаг».

Второй слой прокладки пришейте снизу подплечника по линиям вытачек швом «вперед иголку». По краю головки (снизу) прошейте крупными стежками, соединяя, но не стягивая, нижний слой прокладки со средним слоем. От того места, где кончается первая прокладка, края обшейте швом «зигзаг». Закругленный край прокладки пришейте к основе таким же швом, плотно притягивая его.

В тех местах, где нет строчки, поролон пузырится, поэтому надо подплечники простегать. Сделайте строчку швом «зигзаг» по краю головки, но не затягивайте стежков. Сохраняя толщину настилов, простегайте расстояние между вытачками. Ряды строчек делайте по 1 см швом «вперед иголку», проходя по одной линии два раза (туда и обратно).

Затем выстегайте таким же швом поочередно боковые стороны. Следите за натяжением стежков. Выстеганные подплечники обшейте легкой тканью. Наложите ее по косой нитке на нижнюю часть подплечников и прикрепите булавками (прибавьте 1—1,5 см на подгиб). Затем оберните головку тканью и накройте ею верхнюю часть изделия, также закрепив булавками посередине. Обрежьте ткань по округлой линии подплечника с расчетом 1,5 см на подгиб и прошейте ряд строчки швом «зигзаг», скрепляя верхнюю и нижнюю ткань одновременно. Сверху подплечника ткань отколите и отогните в сторону головки.

Нижнюю часть пришейте швом «вперед иголку». Выполняйте ряды строчек параллельно линии головки на расстоянии 1—1,5 см. По краю ткань подогните наверх и пришейте редкими косыми стежками.

Теперь снова отогните ткань на верхней части изделия, подберите край и подшейте его потайным швом.

Проутюжьте слегка подплечники через влажную марлю, дайте остынуть горячему пару.

Готовые подплечники пришейте к плечевым швам платья, а концы прикрепите к пройме. Подплечники особенно рекомендуются тем, у кого полные руки. В этом случае в головке рукава при шитье образуются пустоты. Подушечки и помогут их избежать.

Л. ЛЕБЕДЕВА

НА ЗАМЕТКУ

ЧТОБЫ ВЕЩИ СЛУЖИЛИ ДОЛЬШЕ

Покупая обувь, надо примерять оба сапога, ботинка или обе туфли. При этом нужно обязательно встать, а еще лучше — походить.

Если вы купили туфли и оказалось, что они жмут, не огорчайтесь: смочите хорошенько кожу изнутри одеколоном и походите в туфлях, они станут по ноге.

Хранить туфли и ботинки нужно на расправочных колодках. Для лакированных это обязательно. Если колодок нет, набейте ботинки хорошо размятой газетной бумагой. При длительном хранении обувь должна быть вычищена и густо смазана кремом.

Лакированные туфли следует слегка протереть касторкой или глицерином. Кожаные подметки смазывайте натуральной олифой. Резиновые сапоги тоже протирайте глицерином, затем заверните в бумагу и храните в сухом, но не горячем месте.

Снимая лакированные туфли, никогда не оставляйте их у батарей или горячей печки. Время от времени протирайте их тряпочкой, смоченной молоком, иногда — касторкой. Потускневшие места можно «освежить» разрезанной луковицей, а затем отполировать мягкой сухой тряпочкой.

Никогда не убирайте на зиму заношенные вещи с пятнами. Через полгода их значительно труднее отстирать и отгладить, а застарелые пятна иной раз и вовсе не удается вывести. Сделайте все, что нужно, сразу, потом сами же будете довольны. Не забудьте проверить карманы, вынуть монетки, спички, крошки табака: они оставляют пятна.

Летние легкие вещи (платья, рубашки) аккуратно сложите в полиэтиленовые пакеты и храните на дальних полках в шкафу или в чемоданах. Плащи, куртки, пальто и костюмы лучше всего оставить на плечиках. В карманы шерстяной одежды следует положить в мешочках нафталин или другое средство от моли. Отпугивают моль также сухая полынь, табак.

До весенних дождей уберите и зонтик. Но прежде раскройте его, поставьте под сильную струю воды, протрите мягкой тряпочкой, смоченной в растворе стирального порошка. Сушите полуоткрытым.

Если суконная одежда любого цвета загрязнилась, ее можно почистить табачным отваром. Две пачки табака заливают 3 литрами воды и, доведя до кипения, варят минут десять. Вещь чистят жесткой щеткой, смоченной в горячем отваре. Когда сукно полностью пропитается жидкостью, его разглаживают щеткой по ворсу и сушат.

ХОЗЯЮШКА

РЕЧНАЯ РЫБА НА СТОЛЕ

Отдых с удочкой на берегу речки или водоема — увлекательное занятие. Особенно если рыбаку повезет с уловом.

Как ловить рыбу, знают все, даже начинающие любители. А вот как подольше сохранить ее свежей, как быстро и легко обработать и приготовить вкусные блюда,— далеко не каждый. Предлагаем несколько рецептов.

У свежей рыбы нежное мясо, ярко-красные жабры, выпуклые глаза и гладкая блестящая чешуя, плотно прилегающая к коже.

● *Рыбу легче очищать от чешуи, если предварительно удалить все плавники.*

● *Рыбу, с которой чешуя снимается с трудом, перед чисткой опустите на 30 секунд в кипяток. Ту, которая имеет мелкую чешую, очень хорошо чистить теркой.*

● *Свежую рыбу можно сохранять несколько дней. Для этого ее надо выпотрошить, не промывая, насухо вытереть, завернуть в белую бумагу, пропитанную крепким раствором соли и высушенную, а затем в сухую тряпку.*

● *В холодильнике свежую рыбу сохраняют при температуре не выше 4—5 градусов.*

● *Рыбу, пахнущую илом, лучше всего промывать в очень соленой холодной воде. При варке следует добавить специи.*

● *Рыба, сваренная на пару, вкуснее отваренной в воде, так как в ней сохраняется гораздо больше питательных веществ.*

● *Вареную рыбу до подачи на стол хранят в горячем бульоне, но не более 30 минут.*

● *Запекая рыбу в сметанном соусе, на сковороду вначале наливают часть соуса, а затем кладут жареную рыбу, заливают оставшимся соусом и посыпают сверху тертым сыром.*

● *При приготовлении печеной рыбы ее надо порезать на куски, посолить, поперчить, положить на противень, смазанный маслом, сверху накрыть другим противнем или крышкой и печь в жарочном шкафу.*

● *При варке фаршированной рыбы на дно посуды можно положить тонкие ломтики сырой свеклы, моркови, лука, а на них — кусочки рыбы. Чтобы рыбе и бульону придать окраску, при варке рекомендуется добавлять луковую шелуху.*

● *Рыба во время жарения не будет разваливаться, если ее посолить за 10—15 минут до тепловой обработки.*

ЩУКА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ

500 г щуки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, корень хрена, 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка сахара, 600 г картофеля, зелень, соль.

Щуку промыть, очистить, нарезать на куски, посолить. Очищенный хрен натереть на терке и слегка поджарить на сливочном масле. В хорошо смазанную кастрюлю сложить куски рыбы, сверху посыпать поджаренным хреном, залить сметаной и тушить на слабом огне.

Тушеную щуку переложить в другую посуду, а сметану, в которой она тушилась, заправить сливочным маслом, уксусом и сахаром.

На гарнир подать отварной картофель.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

800 г щуки, 20 г кореньев и лука, 2 желтка, 50 г булки, полстакана молока, 30 г манной крупы, 50 г жира, соль, перец.

Щуку очистить, срезать плавники, промыть, надрезать кожу вокруг головы, отделить от мякоти и снять кожу от головы к хвосту. Отрезать хвост. Кожу отложить, зашив повреждения. Рыбу обсушить, вынуть кости. Сварить бульон из очищенных и промытых овощей, головы, позвоночной кости, приправ. Посолить в конце варки.

Приготовить рыбную массу: мясо щуки, булку, замоченную в молоке, пассерованный лук пропустить через мясорубку, положить желтки, посолить, прибавить манную крупу, молоко, перец. Фарш тщательно перемешать, хорошо выбить.

Кожу щуки заполнить рыбной массой, зашить, завернуть в намоченную марлевую салфетку, залить процеженным теплым бульоном. Медленно нагревать и варить на слабом огне 1 час.

Готовую рыбу выложить на блюдо. Нарезать ломтями, украсить зеленью и овощами.

КАРП, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ

1 кг карпа, 5 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки уксуса, 1 столовая ложка сахара, 600 г репчатого лука, зелень, перец, соль по вкусу. У очищенного и выпотрошенного карпа отрубить голову, разрезать его вдоль хребта на две части, нарезать порциями, посолить, посыпать молотым горьким перцем, запанировать в муке и обжарить в растительном масле.

Лук слегка обжарить, половину положить в кастрюлю, прибавить лавровый лист, уксус и сахар.

Уложить рыбу, сверху посыпать жареным луком, залить бульоном, который приготовить из головы, костей и плавников карпа, и тушить до готовности.

Карпа подать с жареным картофелем, полить соком, в котором он тушился.

КАРАСЬ В СМЕТАНЕ

1 кг карасей, 80 г растительного масла, 20 г пшеничных сухарей, 25 г муки, 40 г сметаны, 1 кг картофеля, 80 г сливочного масла для жарки картофеля.

Карасей очистить, разрезать, вынуть внутренности, головы оставить. После потрошения рыбу хорошо промыть в холодной воде, обтереть полотенцем, натереть солью, посыпать перцем, запанировать в муке, обжарить с обеих сторон до румяного цвета. Сковороду смазать маслом, уложить рыбу, а вокруг — кружочки жареного картофеля, залить все сметаной, посыпать сухарями.

Сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

КАРАСЬ С ГРИБАМИ В СМЕТАНЕ

Подготовить карасей, как указано выше. Готовую рыбу залить сметанным соусом с грибами.

Грибы предварительно замочить на несколько часов, промыть, отварить, после чего нарезать их соломкой и обжарить на сливочном масле, прибавив ложку муки. Затем добавить сметану, протушить, залить карасей, посыпать тертым сыром и сухарями.

УНИВЕРСИТЕТ ЗДОРОВЬЯ КРЕСТЬЯНКИ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

(От года до трех лет)

Ребенок интенсивно растет. Ему требуется рациональное питание. Если, например, недостает в пище белка, малыш отстает в физическом и психическом развитии, запаздывает формирование костной системы, чаще одолевают различные болезни.

...Дитя отлучили от груди. Приучите его к разжевыванию плотной пищи, постепенно добавляйте новые, разнообразные продукты. Отдавайте все же предпочтение молоку и кисломолочным продуктам.

Очень ценный продукт — творог. В нем до 18 процентов белка, есть соли кальция, калия и фосфора, необходимые для формирования растущего организма. Включите в детское питание в протертом виде неострые сорта сыров — они богаты белком, жиром, минеральными солями. Для заправки супов и салатов очень подходит сметана, а сливки — для каш и овощных пюре.

С возрастом ребенка постепенно добавляйте в рацион мясо, мясные и рыбные продукты. Это источник полноценных животных белков, жиров, минеральных солей, витаминов группы В.

Куриные яйца — поставщики организму белков, жиров, минеральных веществ, витаминов. Но сырые усваиваются хуже вареных, к тому же могут быть обсеменены микроорганизмами. И все же, несмотря на высокие питательные свойства, много яиц не давайте ребенку (вызывают возбуждение нервной системы, сыпь, кожный зуд). Порция в день — примерно половина яйца.

Детей старше года обязательно приучайте есть пшеничный и ржаной хлеб и другие хлебобулочные изделия. Они богаты углеводами, растительными белками, минеральными солями, витаминами группы В.

В наборе продуктов должен быть разнообразный ассортимент круп: манная, гречневая, овсяная, рис; в них имеются углеводы, белки, минеральные соли и витамины группы В. (Исключите бобовые: они трудно усваиваются.)

Дети любят макаронные изделия (вермишель, лапшу и др.), не лишайте их этого удовольствия — продукты богаты углеводами. В меру позволяйте есть сахар, избыток вреден для организма ребенка — снижает аппетит, может вызвать нарушение обмена веществ, ожирение. Из кондитерских изделий рекомендуем фруктовую карамель, варенье, повидло. А мед? Не все дети хорошо его переносят. Он противопоказан тем, у кого проявляется экссудативный диатез. Шоколад и шоколадные конфеты детям вредны — повышают возбудимость нервной системы и нередко вызывают аллергические явления (сыпь, кожный зуд).

Из жиров в детское питание включите сливочное масло. Но помните, что при тепловой обработке оно теряет ряд ценных свойств, лучше его намазать на хлеб или класть в готовые блюда (кашу, пюре). Растительными жирами сдабривайте винегреты, салаты.

Особое место в рационе ребенка отводится овощам, фруктам, ягодам, зелени. И вкусно и очень нужно для здоровья — целая кладовая витаминов, минеральных солей, углеводов. Сколько, например, аппетитных блюд из картофеля! А самое полезное — пюре. Морковь, свекла, кабачки, томаты, цветная и белокочанная капуста только на пользу. Из фруктов наиболее ценны яблоки. Они содержат много сахаров и витамина С, железо, медь... Из ягод — черная смородина, богатая аскорбиновой кислотой. Свежие фрукты можно заменить компотами и соками.

Составляя меню, старайтесь, чтобы оно было разнообразным, с наличием горячих блюд. Детям от года до 2 лет давайте овощи в протертом виде, мясо — в рубленом, паровое. Постепенно по мере роста ребенка учите его есть самостоятельно, пользоваться прибором, салфеткой.

Многие матери, стараясь, чтобы ребенок побольше съел, развлекают его сказками. Это вредно. Переключение во время еды его интереса тормозит выделение пищеварительных соков, снижается аппетит. Не следует также и уговаривать малыша есть, а тем более угрожать ему или наказывать за отказ от еды. Не хочет — спокойно отставьте тарелку и накормите в следующее положенное время. Никогда не задавайте вопросов: будет ли он есть то или другое блюдо. Необходимо приучать ребенка есть то, что ему подано, есть аккуратно, не торопясь, но и не отвлекаясь.

Правильно организованное питание поможет каждой семье вырастить здорового ребенка.

Р. РЫЛЕЕВА,
кандидат медицинских наук

В ВАШУ ЛИЧНУЮ БИБЛИОТЕЧКУ

Справочная литература давно стала необходимостью не только для специалистов, но и для широкого круга читателей. Изданный массовым тиражом ***«Карманный словарь атеиста» (М., Политиздат, 1981 г., 3-е изд., испр. и доп.)*** *очень удобен в обращении, включает термины и понятия, с которыми мы нередко сталкиваемся в повседневной жизни.*

● *Первая книга цикла «Мир детства» — «Дошкольник», вышедшая два года назад, завоевала у читателей широкую популярность. Издательство «Педагогика» выпустило в свет новую книгу, которая посвящена такому важному этапу в жизни детей, как первые школьные годы* ***(«Мир детства: Младший школьник», под редакцией А. Г. Хрипковой, научн. ред. В. В. Давыдов, М., «Педагогика», 1981 г.).***

Психологические, физиологические особенности, личные качества каждого маленького человека, вступающего в новый для себя мир, требования, предъявляемые к нему в школе, навыки, которые необходимо прививать в семье, — все это родители должны знать.

Предлагаемая книга основана на данных науки, опыте воспитания, хорошо иллюстрирована.

● *По решению XXVI съезда КПСС в нашей стране разрабатывается и осуществляется продовольственная программа. Внимание советских людей, и прежде всего специалистов сельскохозяйственного производства, обращено сегодня на новейшие достижения науки, передовой опыт практики. В книге Я. Х. Пантиелева* ***«Пригородное овощеводство» (изд. 2-е, перераб. и доп., М., «Колос», 1981 г.)*** *рассказывается о прогрессивных приемах технологии и организации труда в овощеводческих хозяйствах.*

● *Повести и рассказы известного советского писателя, Героя Социалистического Труда, лауреата Ленинской и Государственной премий* ***Г. М. Маркова «Моя военная пора», «Завещание», «Тростинка на ветру» и «Земля Ивана Егоровича» объединены в сборник «Завещание» (М., «Советский писатель», 1981 г.).***

В разное время живут, борются, любят и страдают герои этих произведений, разными событиями наполнены их жизни, но объединяет их одно — любовь к Родине и земле, к пониманию своего места на ней.

● *Сборник произведений участников Всесоюзного совещания молодых писателей выпустило в текущем году издательство «Молодая гвардия».* ***«Истоки»*** *— это очень точное название книги, объединившей творческие поиски нескольких десятков молодых авторов. Память о пережитом, выстраданном, завоеванном дедами и отцами, и размышления о духовном мире, нравственных ценностях современников, и осмысление многогранных жизненных процессов — в этом истоки творчества и гражданской позиции авторов сборника — поэтов и прозаиков.*

С. ЕГОРОВА

Приложение к журналу «Крестьянка» № 9 за 1981 год

ГОБЕЛЕН БЕЗ ТКАЦКОГО СТАНКА

Обжитость и уют придают нашему дому изделия ткачества, будь то деревенский коврик, гобелен или большой парадный ковер. Особенно хороши гобелены, которые всегда радуют свежестью идеи, оригинальностью исполнения. В любом интерьере на них сразу обращаешь внимание благодаря их выразительности.

Гобелены — это декоративные ткани, вырабатываемые ручным способом. Ткутся они из цветных шерстяных нитей, иногда с разными добавками, на специальных станках. Ткач переплетает бесцветные нити натянутой основы с цветными нитями утка, воспроизводя подготовленный живописцем рисунок. Свое название гобелены получили от французской королевской мануфактуры, которая была учреждена в 1662 году в Париже, в квартале Гобеленов.

За три столетия гобелен претерпел много изменений. Широкое распространение он получил в наши дни. Сейчас гобелен может быть сделан любым оригинальным способом, в том числе и нетканым. Как только ткацкий станок стал необязательным, создание гобеленов из удела немногих художников - специалистов, оснащенных техническими приспособлениями, превратилось в вид творчества, доступный практически всем, кто любит рукоделие.

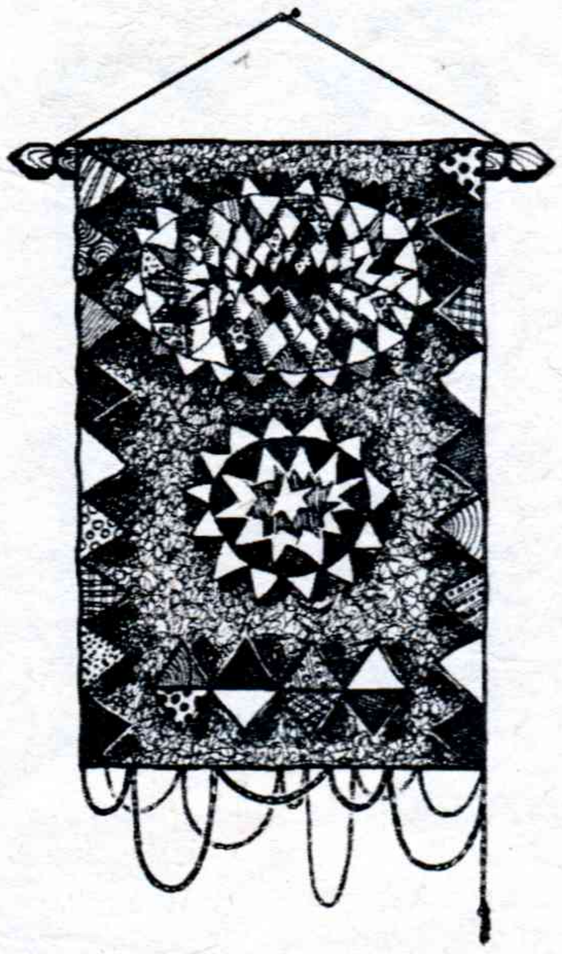
Пожалуй, самая трудная часть работы — поиск сюжета гобелена. Советуем обратиться за помощью в неиссякаемую сокровищницу народного творчества. Вглядитесь в узоры на полотенцах и подзорах кровати, на посуде и оконных наличниках — всюду вы встретите диковинных зверей и птиц, стилизованные фигуры фантастических существ и людей. Перед вами не случайные линии и образцы, за каждым штрихом кроется глубокий смысл. Для мастера узор — не бесцельное украшение ради украшения, а целое сказание о добре и зле, о могучих и неведомых силах природы, о человеческих мечтах и надеждах. Научитесь читать эти повествования, и перед вами откроется удивительный мир.

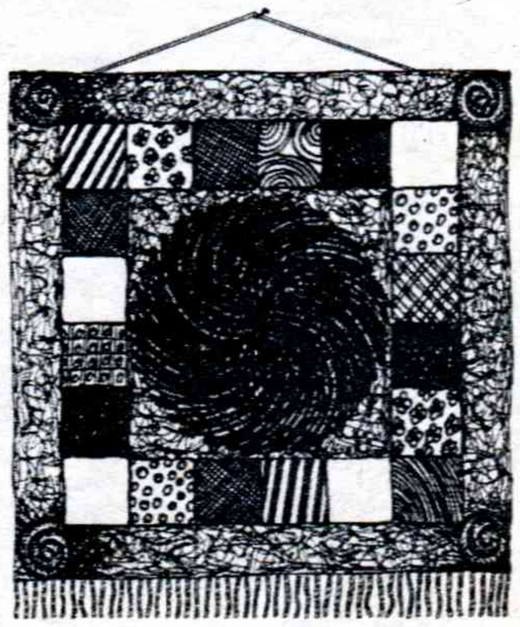
Русская деревня испокон веку жила землей. Земледельческий уклад лежит в основе всех народных обрядов. На нем построена образная система народного искусства. Возьмем, к примеру, геометрический стиль. Он часто встречается в орнаментах, резьбе по дереву и включает в себя несколько простых исходных элементов-символов, из которых строится композиция. Ромб, круг, крест или розетка обозначают солнце, квадратики с точками посередине — засеянную землю. Воду передают горизонтальной волнистой линией, а дождь — такой же вертикальной. Геометрический орнамент, таким образом, считался своего рода заклинанием, обращенным к природным стихиям, от которых зависел урожай, а значит, и благополучие. Тот же смысл зашифрован и в растительном узоре, прославлявшем жизненную силу и богатство природы. Смысловым и композиционным центром в растительном узоре часто является «древо жизни» — олицетворение мира, добра и плодородия. Сама матушка Земля предстает перед нами часто в образе женщины с воздетыми вверх руками. Земля просит у неба живительной влаги и солнечных лучей.

Используйте в прикладном творчестве понравившиеся вам народные мотивы, складывайте из них новые композиции, наполняя их современным звучанием.

Приглядитесь, изделия мастеров никогда не выглядят аляпистыми, перегруженными орнаментом.

В шестом номере журнала за этот год мы рассказали о том, как делать коврики из разноцветных обрезков ткани. В статье приводилось несколько приемов работы с тканью: «уголки», «косичка», «лоскутки», аппликация. С их помощью можно делать и гобелены. Приведем пример гобелена, сделанного по технологии «уголков». Форма уголков, сложенных из тканей, сама подсказывает: здесь как нельзя лучше подойдут мотивы геометрического орнамента (см. рис. 1). Возьмите прямоугольную основу из ткани черного или какого-нибудь нейтрального темного цвета. Хороша будет холщовая ткань. Заранее заготовьте уголки, продумайте их цветовое сочетание. Теперь выложите уголками задуманную композицию, построенную на простых геометрических формах. Уголки пришейте к основе. Чтобы придать изделию законченный вид, введите в гобелен элементы современного декоративного оформления. Подверните верхний край гобелена и проденьте туда деревянную рейку или брусок (неплохо их проморить марганцовкой или морилкой до темно-коричневого цвета). Концы рейки должны немного выступать и иметь изящный вид. По краям сделайте небольшие насечки, за них подвяжите веревки, на которых и будет висеть гобелен. Приспособление для подвешивания в то же время является неотъемлемой частью оформления изделия. А вот еще одно декоративное дополнение. Возьмите веревку, часть ее покрасьте морилкой в темный цвет. Пришейте разноцветные куски к нижнему краю основы следующим образом: спускайте веревки вниз петлями разной длины



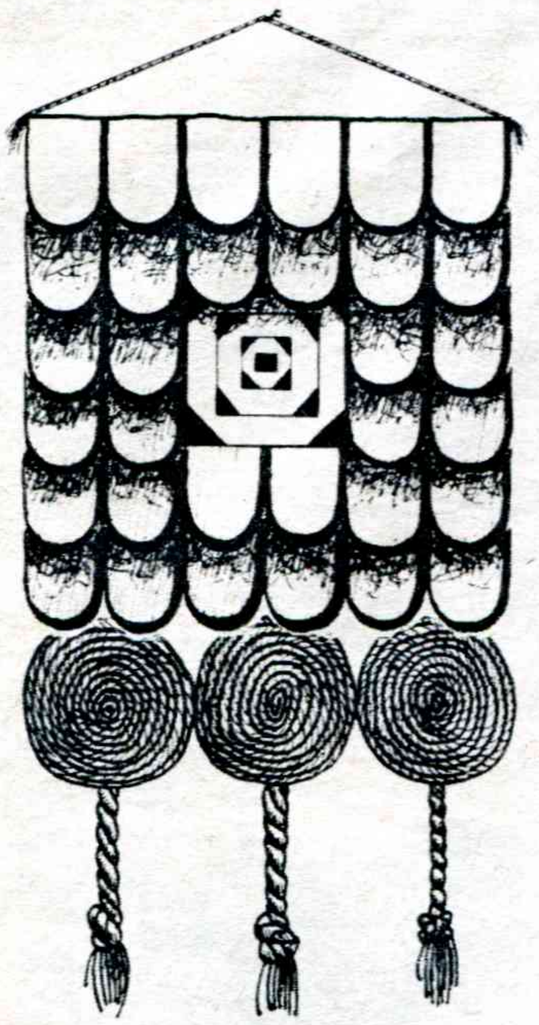


Приложение к журналу «Крестьянка» № 9 за 1981 год

и ширины. Накладывая петли друг на друга, попытайтесь создать ощущение естественно струящегося потока. Гобелен готов.

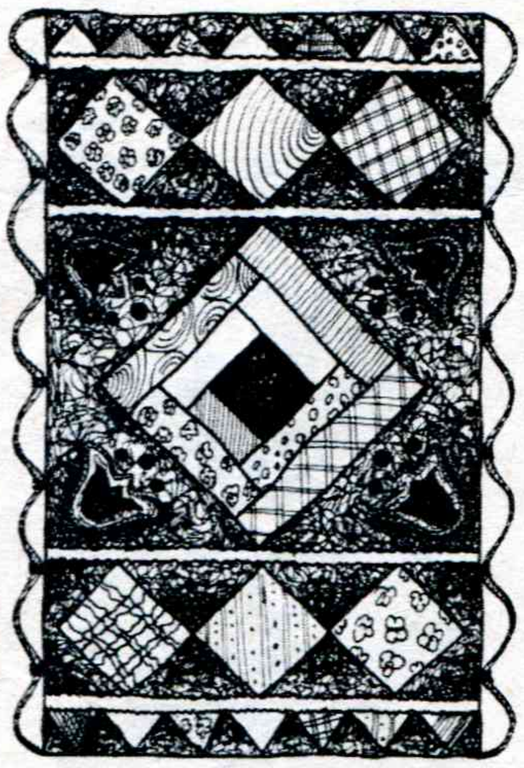
В следующем гобелене использована форма розетки — символ солнца (см. рис. 2). Подготовьте квадратную основу из ткани. По краям в углах пришейте скрученные спиралью веревки, по низу сделайте бахрому из тех же веревок. Нарежьте из лоскутов разноцветные квадратики, скомпонуйте их по цвету и выстройте из них квадрат в размер основы, отступая от краев на расстояние, равное диаметру веревочных спиралей. Пристрочите квадратики на машинке. Из центра основы начинайте веером пришивать веревки как можно ближе друг к другу. Между веревками неизбежно появятся промежутки, вшивайте туда новые обрезки, более короткие, выходящие уже не из центра. Пришивайте веревку верхошвом. Добейтесь, чтобы промежутков не осталось, тогда получится красивая фактурная розетка.

А вот еще один красивый и простой по исполнению гобелен. В нем использованы технологии «лоскутков» и «косички» (рис. 3). Для него



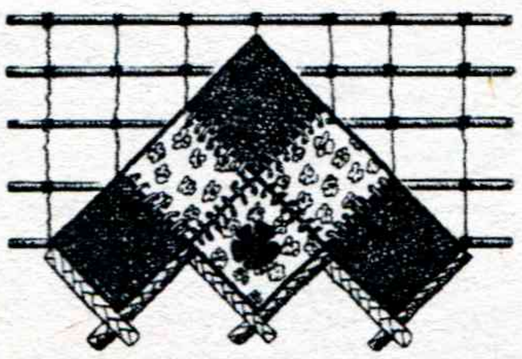
также потребуется основа квадратной формы. Разделите ее для себя на три равные части по вертикали. В центре средней вертикали составьте из прямоугольных кусочков ткани несколько квадратов один в другом так, как показано на рисунке. В уголках квадратов нашейте маленькие яркие треугольнички, такой же по цвету можно сделать и сердцевину. Эта технология часто использовалась мастерицами при изготовлении нарядных одеял и ковриков: условно ее назовем технологией «квадратов». Оставшуюся площадь основы обшейте лоскутами (напомним, что пришивать их надо только за верхнее основание). Лоскуты нарежьте из плотной, неосыпающейся ткани, лучше всего из фетра, войлока, сукна, велюра. Сделайте их достаточно крупными, объемными. Нашивайте лоскуты строго один под другим, но не задевая аппликации в центре. Не страшно, если кое-где будет проглядывать основа. Пришейте в нижний край каждой из трех долей кругляши, скрученные спиралью из веревок. Стройность и законченность композиции придадут толстые веревки или канаты с распущенными концами, спускающиеся вниз.

Может быть, вам больше понравится гобелен, напоминающий пестрые узоры вышивок и росписей (рис. 4)?



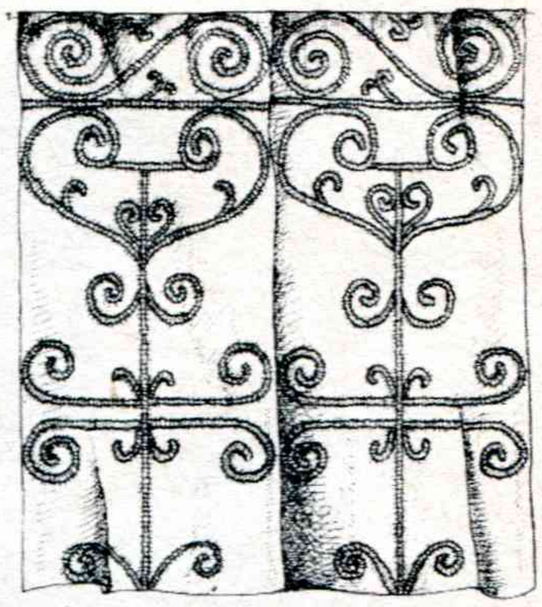
Пожалуйста, на помощь придут «уголки», аппликация, технология «квадратов», тесьма и веревки. Поскольку гобелен богат деталями, рекомендуем делать его достаточно большим. По верхнему и нижнему краям основы дайте уголки, по бокам пришейте веревку, слегка приспущенную петлями. Над уголками внизу и под ними сверху пристрочите аппликативные ромбы. Ограничьте их с обеих сторон тесьмой в тон ткани. В оставшееся пространство впишите квадрат, составленный из пестрых тканей, пользуясь, как показано на рисунке, технологией «квадратов». В каждом углу пришейте аппликацию в форме колокольчика или другого цветка и оторочьте ее на некотором расстоянии веревкой.

Предлагаем гобелен посложнее (рис. 5). Для него



потребуется 6—7 деревянных реек или круглых палок. Сам гобелен состоит из 6 квадратов, сшитых, как показано на рисунке. Швы прострочите на машинке, а сверху пустите декоративный верхошов, выполненный большими яркими стежками. Рейки скрепите между собой веревками, обвязывая петлей каждую рейку. Нижние концы веревок пришивайте к ткани. Тем самым вы укрепите ее на получившемся каркасе. Три крайних угла тканевой части изделия пришейте непосредственно к рейкам. По низу края обшейте косичкой, причем концы косичек выпускайте, перекрещивая. В центральном квадрате выложите аппликацией одну из традиционных розеток. Перед вами комбинированный гобелен, в который вошли и нетекстильные элементы.

До сих пор мы говорили о создании чисто декоративных произведений. Но почему бы не придать им еще и утилитарный характер? Скажем, соединить в одном изделии гобелен и занавеску. Большие, плотные занавеси уместны не только на окнах. Ими можно разделить комнату на несколько частей, создав тем самым уютные камерные уголки для отдыха, приема гостей, сна. Если занавеси-перегородки художественно оформить, интерьер станет выразительнее, интереснее.



На рис. 6 показан пример подобного решения. В основу сюжета занавеси-гобелена легли мотивы народных вышивок. Техника выполнения вам уже знакома: на ткани-основе веревками или тесьмой выкладывается рисунок, затем пришивается на руках или с помощью машинки. Хорошо продумайте цветовое сочетание основы и тесьмы. Украсит изделие композиция, выполненная разноцветной тесьмой. Важно заранее знать, где вы повесите занавесь — на окне или в самой комнате. Дело в том, что на окне изделие будет смотреться в контражуре, то есть против света. В этом случае цветные линии рисунка превратятся в темный контур, а фон, иными словами сама ткань, высветлится, станет просвечивать. Если же занавесь использовать как ширму в комнате, где освещение обычно рассеянное, ткань не будет просвечивать и не изменит тона. На ее оптически плотном фоне возможны любые цветовые комбинации.

В заключение — совет. Если под рукой не оказалось нужной по цвету ткани, вспомните об анилиновых красителях. Они всегда придут вам на помощь. Веревки тоже можно красить. Для них годятся те же красители, а также морилка и концентрированный раствор марганцовки. Эффектно выглядит сочетание в одном гобелене белых и проморенных почти до черноты веревок.

Л. САЛЬНИКОВА
Рисунки
И. САЛЬНИКОВА.

УРОК ВОСЬМОЙ

РУЧНОЕ ВЯЗАНИЕ

ЦЕЛЬНОКРОЕНЫЙ РЕГЛАН

Работа выполняется открытым полотном на длинных кольцевых спицах. Прежде всего при помощи образца нужно установить плотность вязки. В нашем случае 20 петель в ширину равны 10 см, или в 1 см — две петли.

Обмерьте окружность шеи. Положим, она равна 34 см. Следовательно, для стойки нужно набрать 34×2=68 петель и вязать 2½—3 см резинкой 1×1 или 2×2. Затем распределите все петли следующим образом. Учитывая, что при любой плотности вязки перед обычно на 2 см шире спинки (2×2=4 петли), в нашем случае из 68 петель 36 пройдутся на перед, а 32 — на спинку. При этом из 36 петель переда 4 пойдут на его расширение, а 2 — на линии реглана. Из 32 петель спинки на линии реглана идут тоже 2 петли.

Теперь можно перейти к выполнению выбранного для модели узора и вязать, прибавляя в каждом втором ряду по 1 петле с обеих сторон линий реглана, образующих рукав.

Так как горловина переда глубже, чем горловина спинки, работа вначале идет только на петлях спинки и обоих рукавов. При этом в конце каждого лицевого и изнаночного ряда нужно провязывать на 2 петли больше, захватывая их из петель горловины переда. Поворачивая работу на изнаночную сторону, нужно каждый раз делать накид нитки на спицу и провязывать его в следующем ряду вместе со следующей за ним петлей для того, чтобы не получалось щелей.

Когда высота работы достигнет проймы, то есть примерно на высоте 28—30 см, по линии реглана петли рукавов нужно снять на запасную спицу или большую булавку, а перед и спинку заканчивать порознь. При этом, если модель сужается к талии, нужно убавлять с обеих сторон по 1 петле через каждые 5—6 см вязания и закончить работу одной из резинок.

Затем надеть на спицы петли одного из рукавов, подхватить к ним по 2 петли от переда и спинки, чтобы не получалось щелей, и дальше вязать рукав до манжеты, убавляя с обеих сторон по одной петле в каждом восьмом ряду при выполнении длинного рукава и в каждом четвертом — при выполнении короткого. Затем резинкой вяжется манжета примерно в 5—6 см. Второй рукав вяжется так же.

Пуловер без стойки вяжется на кольцевых спицах по кругу, сразу после распределения петель, а по окончании работы обвязывается крючком, спицами или же к горловине пришивается отдельно связанный воротничок.

Линии реглана могут быть выполнены различными узорами — «косами», «защипами» и т. п. Тогда на них отводится большее количество петель.

Особенно хорош такой реглан в детской одежде.

М. ГАЙ-ГУЛИНА

ВО САДУ ЛИ, В ОГОРОДЕ

ОГОРОДНЫЕ ГРЯДКИ В СЕНТЯБРЕ

Вот и наступила осень. Одна за другой пустеют огородные грядки. И надо сразу же освобождать их от ботвы. Если она заражена какими-то болезнями, закопайте ее в яму или сожгите, а чистую — заложите в компост.

Настала пора осенней перекопки почвы. В первую очередь перекопайте там, где намечен посев под зиму. Хорошо внести компост — 5—6 килограммов на кв. метр, древесную золу — 500—600 граммов. Конечно, надо выбрать все корневища пырея и других злостных сорняков, а попавшиеся на глаза личинки майского жука и проволочника уничтожить. Комья почвы, где не будет посева, не разбивайте: холод проникнет к зимующим вредителям, семенам, корням сорняков. Кроме того, на огороде накопится больше снега.

Если осень теплая и солнечная и есть надежда, что помидоры дозреют на грядке, оборвите все сухие и желтые листья, чтобы они не заслоняли свет, а кисти с плодами осторожно поверните к солнцу. Оборвите также и все цветки: толку от них уже не будет, а созреванию плодов помешают.

Что раньше убирать — свеклу или морковь? Конечно, свеклу: ее сильно выступающие над землей корнеплоды может повредить первый же заморозок. Морковь в сухую, даже холодную погоду еще долго будет расти. Но если сыро, она начнет растрескиваться, и тогда с уборкой придется поспешить.

Влажная погода может повредить и поздней капусте: ее кочаны сильно нальются и начнут лопаться. Тогда можно сделать так: взять кочан руками под основание и несколько раз покрутить в одну сторону. Корни слегка надорвутся, и кочан, не получая из почвы влаги, перестанет наливаться.

Петрушку и пастернак можно оставить зимовать на грядке. Когда похолодает, обрежьте всю зелень и засыпьте грядку на 8—10 сантиметров сухим торфом, опилками или хотя бы сухой почвой. Обязательно укройте и бока грядки. А весной, как можно раньше, разгребите укрытие, прорыхлите почву, внесите любое азотное удобрение, и вы получите пышную зелень в пору, когда она особенно желанна.

Если хотите вырастить свои семена помидоров и огурцов, заранее отметьте самые здоровые, скороспелые и урожайные растения. Брать на семена любой, хотя бы и самый крупный и красивый помидор из общей кучи сорванных неправильно: важны качества всего растения в целом. Помидоры берут со второй или третьей кисти, но дают им полностью, до мягкости вызреть — на грядке либо дома. Разрезают поперек, чайной ложкой выгребают семена вместе с жидкой мякотью в неметаллическую посуду и оставляют на 2—4 дня. Потом промывают через мелкое сито и сушат на бумаге или фанере.

Из огурцов на семена оставляют те, которые растут ближе к корню. Семенник дают созреть, а потом разрезают его поперек и берут семена только из части, близкой к плодоножке: они дадут более урожайные растения. А дальше с ними поступают так же, как с помидорными.

Правда, если это был не сорт, а огуречный гибрид, то семена не возобновят его, и надо каждый год покупать их заново. Это особенно относится к тепличным огурцам: как правило, для теплиц продаются гибридные семена.

С картофелем вначале поступают так же: отмечают самые здоровые растения. Когда придет пора убирать урожай, клубни с отмеченных растений сравнивают: в каком гнезде их больше, где они крупнее, здоровее, типичнее для сорта. Отобрав из лучших гнезд некрупные — по 50—60 граммов — клубни, укладывают их в ящики в один слой и держат 7—10 дней на свету. Картофель слегка позеленеет, кожура его станет прочной, и он хорошо сохранится в погребе до посадки.

В. ЩЕРБАКОВА,
агроном

ПОДРОСТКАМ

Эти несложные модели для детей-подростков может выполнить каждая мама. Лучше скомбинировать их из разных тканей. Например, однотонное платье украсить кокеткой из материала в клетку, в полоску, в горошек и т. д.

Так же комбинируйте и рубашку для мальчика. Если основу платья или рубашки сделаете из набивной ткани, то кокетка, воротник, пояс, карманы будут смотреться наряднее из однотонной.

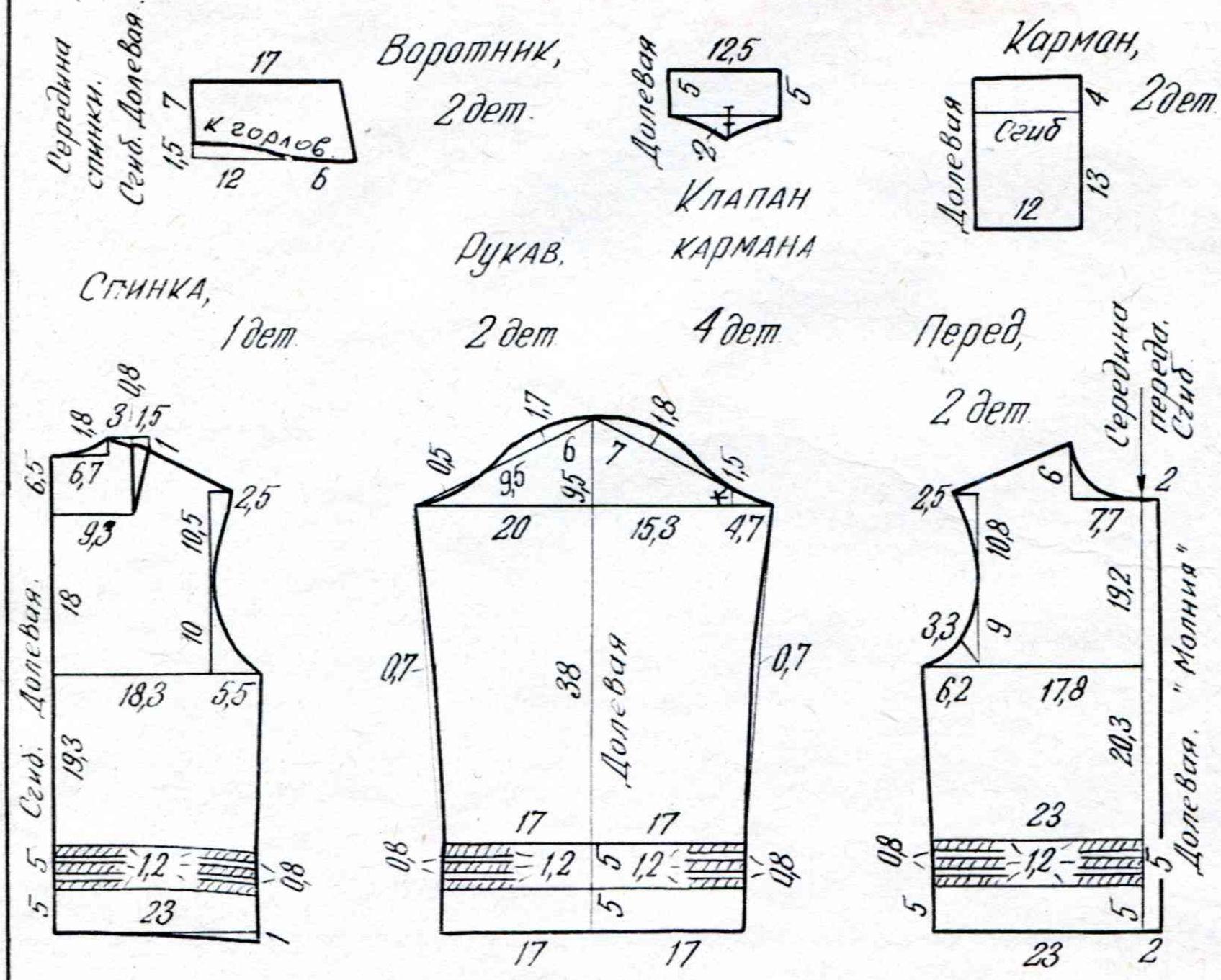
Для комбинирования можно использовать свои старые, вышедшие из моды платья, сорочки мужа.

1. Куртка для подростка, чуть прикрывающая линию талии. Низ куртки и рукавов собран тремя рядами резинки. Накладные карманы с клапанами. Застежка спереди на разъемную «молнию». Отделка — строчка.

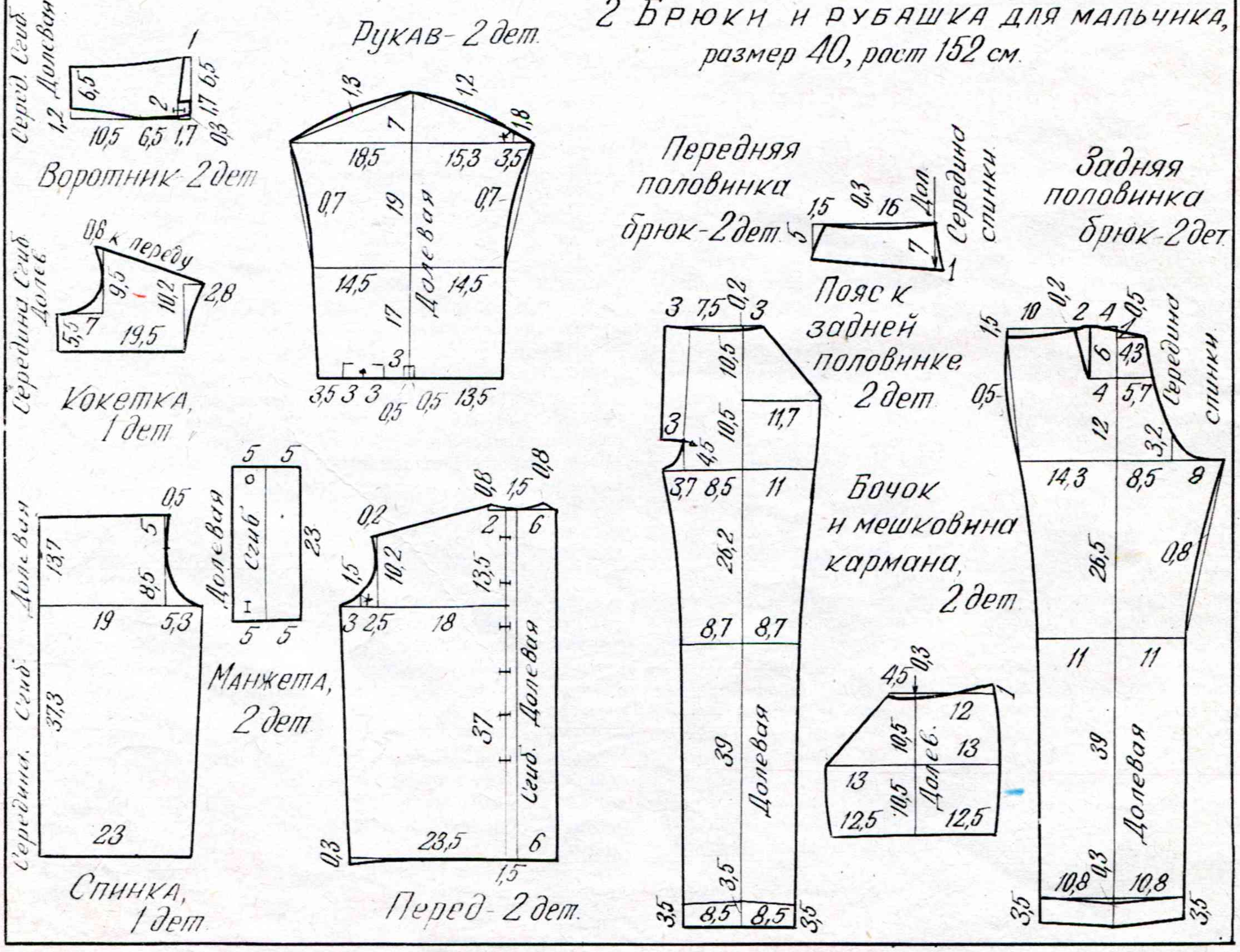
2. Брюки и рубашка для

(Продолжение см. на 6-й стр.)

1 Куртка для мальчика, размер 40, рост 152 см



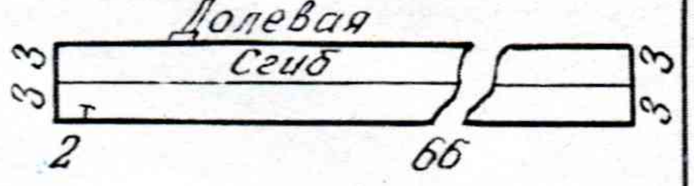
2 Брюки и рубашка для мальчика, размер 40, рост 152 см



КОЗЯЮШКА

3 Юбка для девочки, размер 42, рост 158 см.

Пояс - 1 дет.



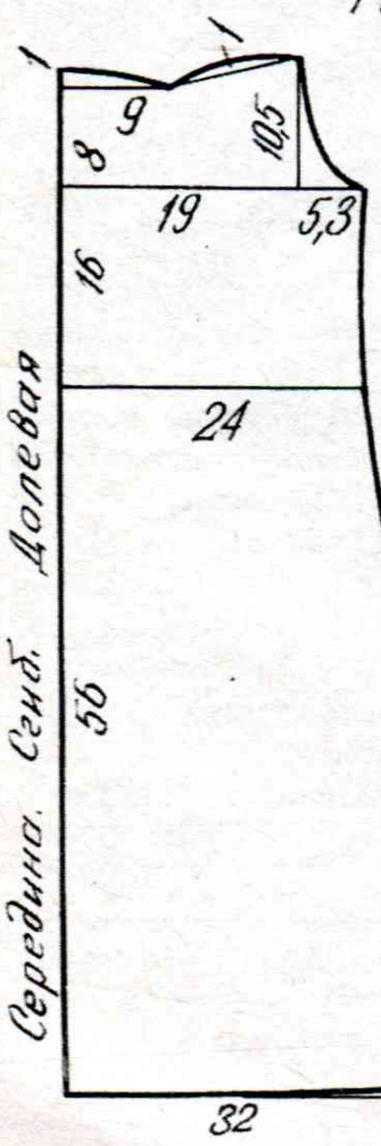
Клин юбки, 4 дет.

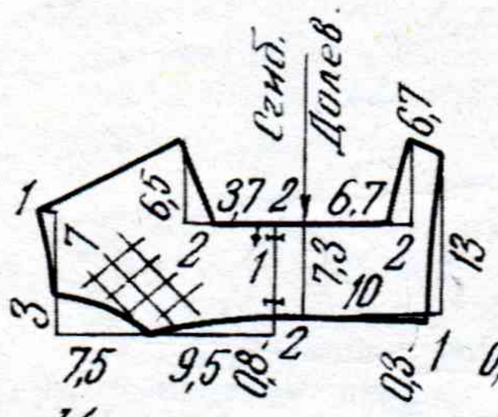
Карман, 2 дет.

Шлевка, 4 дет.

4. Платье для девочки, размер 42, рост 158 см.

Спинка, 1 дет.

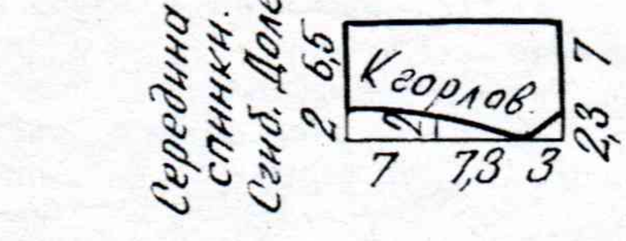




Кокетка переда, 2 дет.

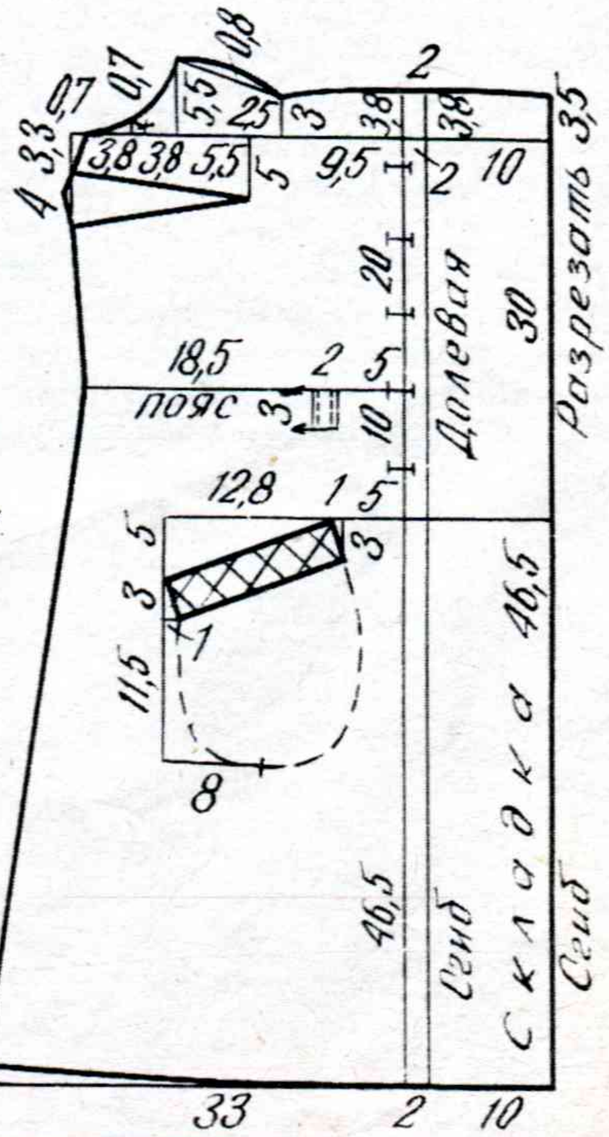
Кокетка спинки, 1 дет.

Рукав, 2 дет.



Манжета, 2 дет.

Перед - 2 дет.



мальчика. Кокетка у рубашки переходит со спинки на перед. Воротник на цельнокроеной стойке. Брюки спереди с прорезными карманами. Сзади — подкройной пояс. Можно сделать сзади и накладные карманы. Отделка — строчка.

3. Юбка — четырехклинка. Спереди — прорезные карманы, сзади — карманы накладные. Все швы и карманы украшены строчкой. В шлевки продет пояс. Его надо сделать на плотной прокладке.

4. Платье на кокетке. Рукава могут быть длинными или короткими. Спереди — прорезные карманы с листочками. Линия застежки переходит в одностороннюю складку.

Если сделать застежку до низа, то получится платье-халат.

Все чертежи даны без припусков на швы.

На чертежах также указаны долевые нитки на кокетках, карманах, манжетах (для однотонных тканей). Кроить из ткани в клетку лучше по косой.

Т. ОВСЯННИКОВА,
конструктор

Рисунки С. ТАБУНОВОЙ.

СУШКА ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Сушка — наиболее распространенный способ переработки плодов и овощей.

Когда из плодов и овощей удаляется значительная часть содержащейся в них влаги (в свежих она составляет 85—90%), микроорганизмы уже не могут использовать их для своей жизнедеятельности и этим вызывать их порчу.

Стоит сушеным продуктам слегка отсыреть, и на их поверхности появится плесень — верный признак начала порчи.

Для плодов и овощей применяют два способа сушки — солнечную (или воздушную) и искусственную. Солнечная сушка возможна прежде всего на юге нашей страны, где жаркое лето. Но и в северных областях, если стоит сухая погода, можно сушить овощи и фрукты на открытом воздухе. Подготовленные (то есть очищенные и нарезанные на равномерные кусочки, иногда бланшированные) овощи и плоды расстилают тонким слоем на сита или подносы, выставляют на солнечное место, защищенное от пыли. Ускоряет процесс ветерок. Но от сильного ветра, поднимающего пыль, надо предохранять продукт.

Сита или подносы делают металлическими или плетут из прутьев. Проволочные железные сетки при сырой погоде быстро ржавеют и загрязняют продукт, поэтому более подходящи сетки из нержавеющего металла.

Вместо сит можно пользоваться листами фанеры, в которых для улучшения циркуляции воздуха просверливают много небольших отверстий. Самые удобные размеры для таких листов 1,5×0,8 м. С боков к ним прибивают небольшие рейки толщиной 4—5 см, а снизу ко всем четырем углам — одинаковые по высоте ножки. Такие сита одного размера при необходимости можно ставить штабелем одно на другое.

Воздушная сушка годится для винограда, абрикосов, персиков, яблок, ягод, лука, сладкого и горького стручкового перца, зелени.

Искусственная сушка плодов и овощей проводится с помощью нагретого воздуха в специальных сушилках. Такие несложные сушильные шкафы можно сделать из черного листового железа по размерам обычной кухонной газовой плиты и нагревать от газовой горелки, так, чтобы горячий воздух проходил через несколько сит с насыпанными на них овощами, плодами или ягодами.

Можно сушить в обычных русских печках и на лежанках.

Сушку в печах начинают через 1—1,5 часа после окончания топки, когда спадет большой жар. Печь освобождают, угли и золу удаляют, а под чисто выметают, чтобы продукты не загрязнились золой. Затем в печь загружают сита или листы с насыпанными тонким слоем овощами или плодами. Не рекомендуется ставить листы прямо на под печи, чтобы кусочки не пригорали. Нижние сита ставят на невысокие (3—5 см толщиной) рейки или кирпичи. На нижний ряд сит можно установить второй, третий и т. д. Загружать печь надо быстро, чтобы не охлаждать ее. Когда все установлено, отверстие (устье) неплотно закрывают заслонкой, а печную трубу несколько приоткрывают для того, чтобы через нее выходил увлажненный воздух. По мере высушивания открытое отверстие печи постепенно уменьшают.

Сушить плоды, овощи и грибы можно, нанизывая на тонкие металлические или деревянные прутья и укладывая их на деревянные рамки. Вместо прутьев могут послужить прочные нитки или шпагат, на которые нанизывают кусочки с помощью иглы. Затем шпагат натягивают на рамки.

Можно сушить плоды и овощи на наружной поверхности печей и лежанок. В этом случае нужно разостлать бумагу, а на нее рассыпать продукт. Чтобы более эффективно использовать печное тепло, надо рядом с печью подвесить нанизанные на шпагат длинные гирлянды, например, из яблочных ломтиков. Такие гирлянды длиной 2—3 и более метров (можно одновременно повесить на разных уровнях и расстояниях несколько гирлянд) позволяют провяливать перед сушкой в печах или на лежанках значительные количества плодов или овощей. Сушить в гирляндах можно и на воздухе. Чтобы предохранить продукты от мух, нужно прикрыть их марлей.

ЯБЛОКИ можно сушить любые, но лучше кислых и кисло-сладких сортов. Их сушат как очищенными, без семенных гнезд, так и вместе с семенами, разрезав на кружки толщиной 5—6 мм. Чтобы кружки во время сушки не темнели, на несколько секунд надо окунуть их в очень горячую воду (95—100°), чтобы разрушить окислительные ферменты.

Сушка продолжается 5—6 часов при температуре 65—85° (по показаниям термометра, положенного на слой плодов на сите) в сушильных шкафах или в печах. А на солнце — несколько дней. При массовой переработке можно часть кружков сразу нанизать на шпагат, гирлянды развесить перед печью или на чердаке. Затем, не снимая со шпагата, досушить продукт в печи или на лежанке.

ГРУШИ сушат очищенными или с кожицей, разрезанными вдоль на половинки или четвертинки, а маленькие — целиком. После резки их бланшируют, чтобы не темнели. Для сушки в печах при 65—70° требуется 8—12 часов.

АБРИКОСЫ берут совершенно зрелые. Их разрезают на половинки и удаляют косточки. Половинки укладывают на сита или подносы в один слой срезом кверху и выставляют на солнце. Обычно сушка длится 5—6 дней. Если погодные условия неблагоприятны, ее можно закончить в печах или на плитах. Для полной сушки в этом случае требуется 10—12 часов при 60—70°. Так же сушат и персики, но их рекомендуется разрезать на 6—8 продольных долек.

ВИНОГРАД на солнце сушат целыми гроздьями, которые перед сушкой погружают на 3—5 секунд в горячий (95—97°) раствор соды

крепостью 0,5 процента. Такая обработка способствует ускорению сушки, так как на поверхности ягод образуется множество мельчайших отверстий (пор), через которые влага легче выходит из ягод. Сразу же после этой обработки грозди промывают под струей чистой воды и раскладывают на подносы в один слой. По мере подсыхания верхних ягод гроздья переворачивают. Для полной сушки на солнце требуется 15—20 дней.

При искусственной сушке в шкафах и в печах поддерживают температуру 65—75°. Высушенные ягоды отделяют от веточек.

СЛИВЫ сушат зрелые. Их сортируют по размерам, моют, погружают на 10—15 секунд в 0,5-процентный горячий раствор соды и сразу же промывают водой. Плоды укладывают на подносы в один слой и сушат несколько дней на солнце, время от времени переворачивая. Искусственную сушку слив рекомендуется вести в 2—3 приема с выдержками для охлаждения. Это позволяет получать равномерно высушенные плоды хорошего качества. Температура сушки 50—60°.

Почти все садовые и дикорастущие ягоды можно сушить в домашних условиях, в шкафах-сушилках и в печах. Их сортируют, моют (кроме земляники, малины и ежевики), настилают на сита и сушат 2—4 часа при 40—50°. Из овощей часто сушат картофель, свеклу, морковь, белые коренья, зелень, лук — главным образом в сушилках и печах.

КАРТОФЕЛЬ очищают, режут на кружки толщиной 3—4 мм или соломкой, промывают в воде, чтобы удалить крахмал с поверхности кусочков, бланшируют в кипящей воде 3—5 минут и настилают на сита слоем 2—3 см. Температура сушки 80°. Картофель на ситах слегка перемешивают.

СВЕКЛУ очищают от грязи и корешков, моют, бланшируют в цельном виде в кипящей воде 20—30 минут, не очищая от кожицы, чтобы не было больших потерь растворенных в соке питательных веществ. Затем охлаждают водой и с помощью ножа снимают кожицу, режут соломкой и сушат на ситах при 75—80°.

МОРКОВЬ лучше взять ярко-оранжевую, с небольшой сердцевиной. Ее очищают, моют, бланшируют целиком в кипящей воде 15—20 минут. Охлаждают холодной водой, режут соломкой или кружками толщиной 3—4 мм. Сушат так же, как и свеклу.

БЕЛЫЕ КОРЕНЬЯ, то есть петрушку, сельдерей и пастернак, особо тщательно моют (между мелкими корешками часто скапливается много грязи). Режут кружками или соломкой и, не бланшируя (чтобы не потерялись ценные летучие ароматические вещества), сушат при 60—65°.

ЛУК очищают от чешуек, отрезая одновременно нижнюю часть (корневую мочку) и верхнюю заостренную часть. Режут кольцами толщиной 3—4 мм или шинкуют, настилают на сита и сушат при 65°.

ЗЕЛЕНЬ петрушки, сельдерея, а также молодой укроп, мяту, майоран, чабер перед сушкой сортируют, моют для удаления песка и земли. Затем режут на равномерные кусочки и сушат при низкой температуре (40—50°).

ГРИБЫ можно сушить любые съедобные. Однако лучшая продукция получается при сушке трубчатых грибов (белых, подберезовиков и др.). Их сортируют по видам, моют, удаляют все поверхностные загрязнения, листья, землю и т. д. Шляпки отделяют от ножек. Толстые ножки разрезают поперек толщиной 2—3 см, а тонкие — вдоль на 2 или 4 части. Укладывают кусочки на подносы. Цельные или нарезанные на ломтики (в зависимости от величины) шляпки помещают на другие подносы. Сушат их в сушильном шкафу или печи при температуре вначале 45—50°, а к концу сушки до 70—75°. Сушка грибов длится 7—12 часов. В обычных русских печах грибы за один прием не сушат. Сита и подносы загружают в нежаркую печь, а когда она начинает остывать, их вынимают. То же повторяют на другой день, а если грибы не высохли, то и на третий.

А. НАМЕСТНИКОВ,
кандидат технических наук

ИСПАНСКАЯ ПАРТИЯ

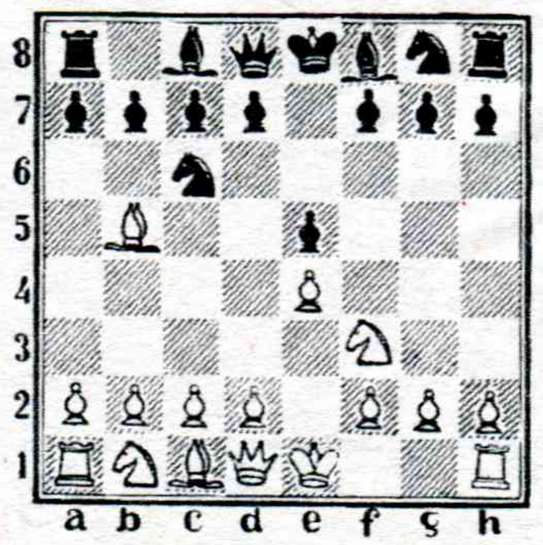
ИГРАЙТЕ В ШАХМАТЫ

ПРОДОЛЖАЕМ БЕСЕДЫ О ШАХМАТНЫХ ДЕБЮТАХ.

Слово международному гроссмейстеру К. ЗВОРЫКИНОЙ.

1. e4 e5 2. Kf3 Kc6 3. Cb5

(Диаграмма 1)



Этот дебют назван испанской партией в честь выдающихся шахматных теоретиков XV и XVI веков испанцев Лусена и Лопеса, впервые проанализировавших приведенную выше позицию. В их трактовке цель хода 3. Cb5 создать угрозу центральной пешке черных e5. В современном толковании эта угроза является лишь началом длительной борьбы за центр. В планы белых входит овладение центральными пунктами d5 и f5 и подготовка атаки на королевском фланге. В планы черных — подготовка контрудара в центре d6—d5, вскрытие линии «d» с целью размена тяжелых фигур. Если белые запирают центр ходом d4—d5, возможны взаимные атаки на разных флангах.

От примитивной угрозы пешке e5 испанская партия разрослась в разнообразные системы, разработанные обстоятельно. Это одно из немногих старинных начал, сохранивших популярность и в настоящее время. Испанская партия прочно входит в репертуар многих выдающихся шахматистов, в том числе и чемпиона мира Анатолия Карпова.

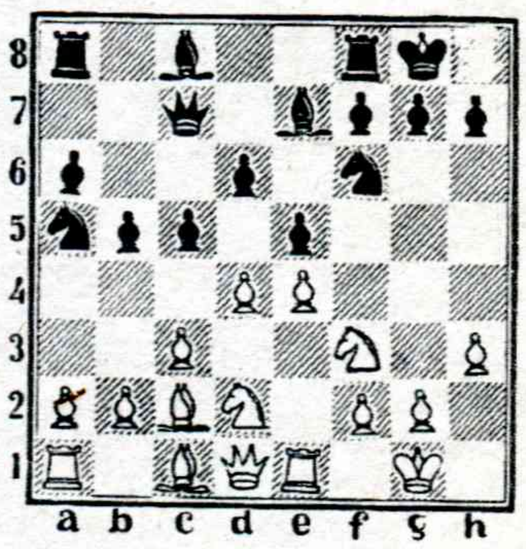
Основные системы испанской партии в зависимости от плана игры, избранного черными, делятся на две большие группы. Первая — без третьего хода черных a6 и вторая с третьим ходом a6, которым черные нападают на слона белых, стоящего на поле b5.

К первой группе относится большинство старинных защит: защита Берда 3. ... Kd4, защита Корделя 3. ... Cc5, гамбит Яниша 3. ... f5, берлинская защита 3. ... Kf6, защита Стейница 3. ... d6 и другие.

Наибольшей популярностью пользуются в настоящее время защиты с ходом 3. ... a6. Большой вклад в их разработку внес великий русский шахматист М. Чигорин. Рассмотрим более подробно главный вариант чигоринской защиты:

1. e4 e5 2. Kf3 Kc6 3. Cb5 a6 4. Cd4 Kf6 5. 0—0 Ce7 6. Ле1 b5 7. Cb3 d6 8. c3 0—0 9. h3 Ka5 10. Cc2 c5 11. d4 Фc7 12. Kbd2

(Диаграмма 2)



Это критическая позиция классической чигоринской системы, с которой начинаются многочисленные разветвления. У черных широкий выбор систем: 12. ...Kc6; 12. ...Cb7; 12. ...cd; 12. ...g6; 12. ...Cd7.

На каждый ход черных у белых подготовлена своя система, основная цель которой — обеспечить господство в центре или контроль над ним, поскольку, только владея

центром, можно начать фигурно-пешечную атаку. Важно централизовать белого коня, стандартные маневры для этого: Kb1—d2—f1—e3 (или g3)—f5 (или d5). В итоге конь либо утвердится на важном поле f5, нападая на позицию черного короля, либо будет разменен на поле d5, что вскроет необходимую для атаки диагональ белопольного слона b1—h7, кроме того, черная пешка подвергнется нападению белой ладьи.

При запертом центре d4—d5 черные на королевском фланге переходят в «глухую» защиту: Kf6—e8—g6—Kg7—f6, подготовляя f5, а на ферзевом начинают пешечное наступление.

Из других продолжений, возникающих после 3. ...a6, наибольший интерес представляют система Меллера: 4. Ca4 Cc5; улучшенная защита Стейница: 4. Ca4 d6; контратака Маршалла: 4. Ca4 Kf6 5. 0—0 Ce7 6. Ле1 b5 7. Cb3 0—0 8. c3 d5; открытый вариант: 4. Ca4 Kf6 5. 0—0 K:e4.

Если в ответ на ход черных 3. ...a6 белые бьют коня 4. C:c6, возникает разменный вариант. Здесь белые рассчитывают использовать свое пешечное преимущество в конце партии, поскольку сдвоенные пешки черных не дают им возможности образовать проходную пешку на ферзевом фланге. В этом случае белые должны стараться в середине игры разменять как можно больше фигур, а черные избегать излишних разменов, так как наличие у черных пары активных слонов дает возможность создать контригру.

Итак, испанская партия протекает под знаком длительной и трудной позиционной борьбы. Во всех продолжениях игра обеих сторон содержит много тонкостей и требует понимания позиции и тактической находчивости.

СПРАШИВАЮТ — ОТВЕЧАЕМ

Читатели журнала С. Воробьева из деревни Клопицы, Волосовского района, Ленинградской области, и А. Тимербулатов из г. Нурлат, Татарской АССР, просят объяснить, что означает термин «обратный мат», встречающийся в шахматной композиции.

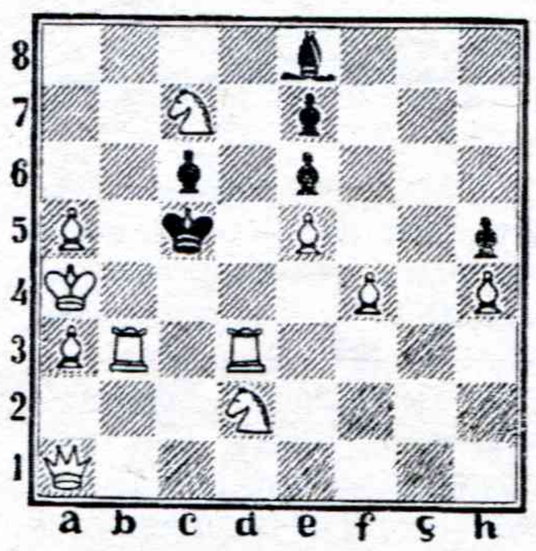
Ответить на этот вопрос мы попросили мастера спорта, заслуженного тренера РСФСР В. ЛЮБЛИНСКОГО.

ОБРАТНЫЙ МАТ

Задачи на так называемый «обратный мат» относятся к области неортодоксальной композиции, в которой перед составителями задач ставятся совершенно необычные условия. В задачах на «обратный мат» белые начинают и заставляют черных дать мат белому королю в определенное количество ходов.

Разберем задачу на «обратный мат» выдающегося советского шахматного композитора Леонида Ивановича Куббеля.

(Диаграмма 3)



Обратныи мат в три хода.

Цель достигается тонким вступительным маневром: 1. Лd3—d8! Обратите внимание, черные могут ходить только одной фигурой: слоном. И в зависимости от того, на какое из трех возможных полеи пойдет слон, дальнейшее решение задачи распадается на три варианта:

I 1. ... Cg6 2. Фc1+ Cc2 (вынужденно!) 3. Kb5! c6:b5×

II 1. ... Cf7 2. K:e6+ C:e6 3. Лb5+!! и снова c6:b5×

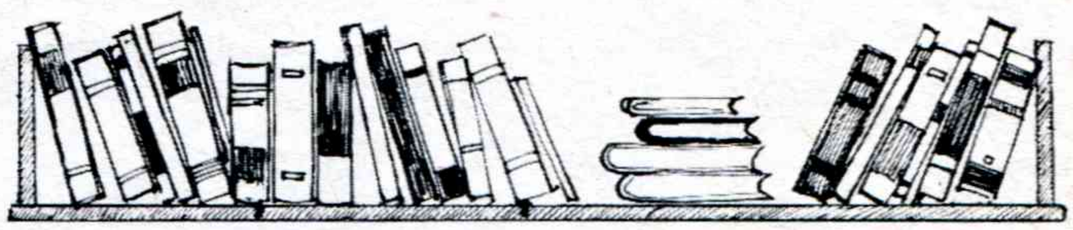
III 1... Cd7 2. Фd4+!! Kp:d4 3. Kpb4! c5×.

Вы обратили внимание, что черные во всех вариантах не могли уклониться от того, чтобы не поставить белым мат!

РЕШЕНИЕ ЭТЮДА

Э. ЛАСКЕРА
(см. «Крестьянка» № 7 за 1981 г.)

1. Kpb7 Лb2+ 2. Kpa7 Лc2 3. Лh5+ Kpa4 4. Kpb6 Лb2+ 5. Kpa6 Лc2 6. Лh4+ Kpa3 7. Kpb6 Лb2+ 8. Kpa5 Лc2 9. Лh3+ Kpa2 10. Л:h2



В ВАШУ ЛИЧНУЮ БИБЛИОТЕЧКУ

Российское Нечерноземье... Об этой земле, о людях, которые живут на ней, возделывают ее, рассказывает сборник очерков **«Нивы России»** *(Москва, «Советская Россия», 1981 г.). О чем бы ни зашла речь — о проблемах сельского переустройства, о социальной психологии или нравственном климате в современной деревне Нечерноземья, о людях ли, которые ее созидают, авторы сборника, писатели говорят откровенно, выносят на обсуждение многие наболевшие вопросы. Но главный разговор в сборнике идет о будущем.*

* * *

Мало вырастить, надо еще и сохранить урожай — гласит народная мудрость. В книге **Е. И. Гореловой «Враги и друзья зерна»** *(Москва, «Колос», 1981 г.) рассказывается о применении химических средств для защиты заготовленного зерна от насекомых, грызунов и т. д. И очень важно, что все эти проблемы волнуют автора не с точки зрения «сиюминутной выгоды», а с позиций рационального решения задачи повышения урожайности и сохранения богатств родной природы для будущих поколений.*

* * *

В нашей стране уделяется большое внимание проблемам семьи — основной ячейки общества. Создание семьи, ее становление, развитие — эти вопросы волнуют не только специалистов, но и каждого из нас. Рекомендуем обратиться к выпущенной в этом году издательством «Финансы и статистика» книге **К. К. Баздырева «Простое уравнение: муж + жена = семья».** *Анализируя статистические данные, автор высказывает свое отношение к таким вопросам, как: «Нужна ли в эпоху НТР электронная «сваха»?», «Сколько детей следует иметь в семье?», «Как предотвратить негативные явления в развитии семьи?».*

* * *

Читателей, несомненно, заинтересует сборник **«Живая вода». Советский рассказ 20-х годов** *(«Московский рабочий», 1981 г.). Проза крупнейших писателей Вс. Иванова, Ф. Гладкова, Б. Лавренева, М. Шолохова, К. Федина, М. Зощенко открывает перед нами картины революционной эпохи. Ломка старого и зарождение нового мира предстают в творчестве выдающихся мастеров слова в драматических коллизиях времени и в сложных переплетениях человеческих судеб.*

* * *

«Вечный зов», «Тени исчезают в полдень» *— эти произведения Анатолия Иванова хорошо известны и давно полюбились читателю. В новой повести писателя* **«Вражда»** *(Москва, «Современник», 1980 г.) мы вновь вместе переживаем драматические и трагические события, которые сопровождают столкновение двух противоположных мировоззрений, нравственных устоев, сложных человеческих характеров в трудной и длительной борьбе за новый быт деревни.*

С. ЕГОРОВА,
сотрудник Госкомиздата РСФСР

ХОЗЯЮШКА

Малыш в доме...

Какое это замечательное чудо: на свет появляется новая жизнь...

Маленький человечек еще не родился, но уже властно распоряжается помыслами, заботами всей семьи. Конечно, малышу будет отведено место в лучшей комнате, самое светлое и уютное. И о мебели стоит заранее подумать: рядом с кроваткой ребенка нужно оставить только необходимое, легко поддающееся чистке. Обдумайте заранее, что где поставить.

Молодую мать на первых порах поджидает столько волнений и неожиданностей, что ей необходимо помочь создать уютный уголок для маленького, не забывая при этом о главном условии: чистоте.

Кровать ребенка лучше всего поставить посередине комнаты, чтобы к ней со всех сторон поступал воздух. Очень плохо, если она задвинута в угол, где мало воздуха, если ее закрывают от света ширмой или занавеской. Ни в коем случае не затягивайте кровать одеялом или пологом. Не ставьте ее у батареи или печки, так как ребенок, привыкнув к чрезмерному теплу, будет зябнуть и простужаться. Нельзя ставить также и рядом с дверью.

Не следует употреблять матрац из ваты, а тем более перину. Лучше всего набить его сеном, а сменные наволочки сделать из легко стирающейся материи. Подушка грудному младенцу не нужна. Постель нужно содержать в чистоте, ежедневно проветривать на воздухе или хотя бы в комнате при открытом окне или форточке.

Пол и мебель надо протирать влажной тряпкой. Лучше, чтобы во время уборки ребенка в комнате не было.

Зимой следует проветривать помещение не реже двух раз в день: утром после сна, а вечером перед сном. Летом, если условия позволяют, ребенок должен спать при открытых окнах; наилучшая температура — от +18 до +20 градусов. В комнате, где находится ребенок, нельзя курить!

Позаботьтесь о наборе отдельной посуды для малыша. Ее надо тщательно мыть горячей водой, ополаскивать, прикрывать от пыли или прятать в шкаф. Перед употреблением чистую посуду еще раз нужно ополоснуть горячей водой.

Никто, даже мать, не должен пробовать пищу малыша его ложечкой. Надо взять еду ложечкой ребенка, перелить в другую и тогда пробовать. Пища должна быть защищена от пыли и загрязнений, а особенно от мух.

До года малыша надо купать ежедневно. Позаботьтесь о ванночке. Можно использовать для этой цели цинковую, фаянсовую, эмалированную или пластмассовую. Важно только, чтобы ванночка всегда была чистой, в ней нельзя стирать, даже белье ребенка. Перед купанием и после него надо ее вымыть с мылом, ополоснуть горячей водой и перевернуть вверх дном или прикрыть простынкой, чтобы не пылилась.

Ни в коем случае нельзя подсушивать загрязненные пеленки. Пеленки, ползунки, распашонки и прочие детские вещи нужно выстирать в теплой воде, хорошо прополоскать, высушить и прогладить с двух сторон.

Нельзя укачивать ребенка ни на руках, ни в кроватке: укачивание одурманивает его, и сон становится тяжелым. Здоровый ребенок хорошо засыпает и без укачивания.

Если он кричит, капризничает, надо выяснить причину беспокойства, а не пытаться успокоить его соской-пустышкой. Соска грязнится, и ею легко можно занести инфекцию.

Не следует свивать ребенка: это мешает ему свободно двигать ножками и ручками. Кроме того, от свивания нежная кожа легко подвергается опрелости.

К грудному малышу нужно всегда подходить с чистыми руками. Необходимо следить и за чистотой его ручек, стричь ногти.

После купания надо просушить кожу за ушками, в складках на тельце и эти места присыпать тальком. Нельзя для очистки ушей применять палочки, шпильки, спички и другие подобные предметы. Прочищать ушко и нос можно мягким фитильком из ваты. При малейшей течи из уха нужно немедленно обратиться к врачу.

С первых дней жизни ребенка надо приучать его к режиму: определенному времени еды, сна, прогулки, бодрствования. Он привыкает к порядку и спокойно лежит в перерывах между кормлениями.

Малыш растет, через несколько месяцев после рождения ему понадобятся игрушки. Правильно подобранные, они способствуют лучшему развитию ребенка. Игрушки должны быть ему под силу, чтобы он мог свободно играть ими. Ребенок все тянет в рот, поэтому лучше всего иметь резиновые игрушки, покрытые прочной несмывающейся краской. Нужно избегать мелких предметов, чтобы ребенок не мог проглотить их. Не следует давать игрушки с острыми концами, из папье-маше, меховые, покрытые ворсом. Если игрушка упала на пол, ее надо обязательно вымыть.

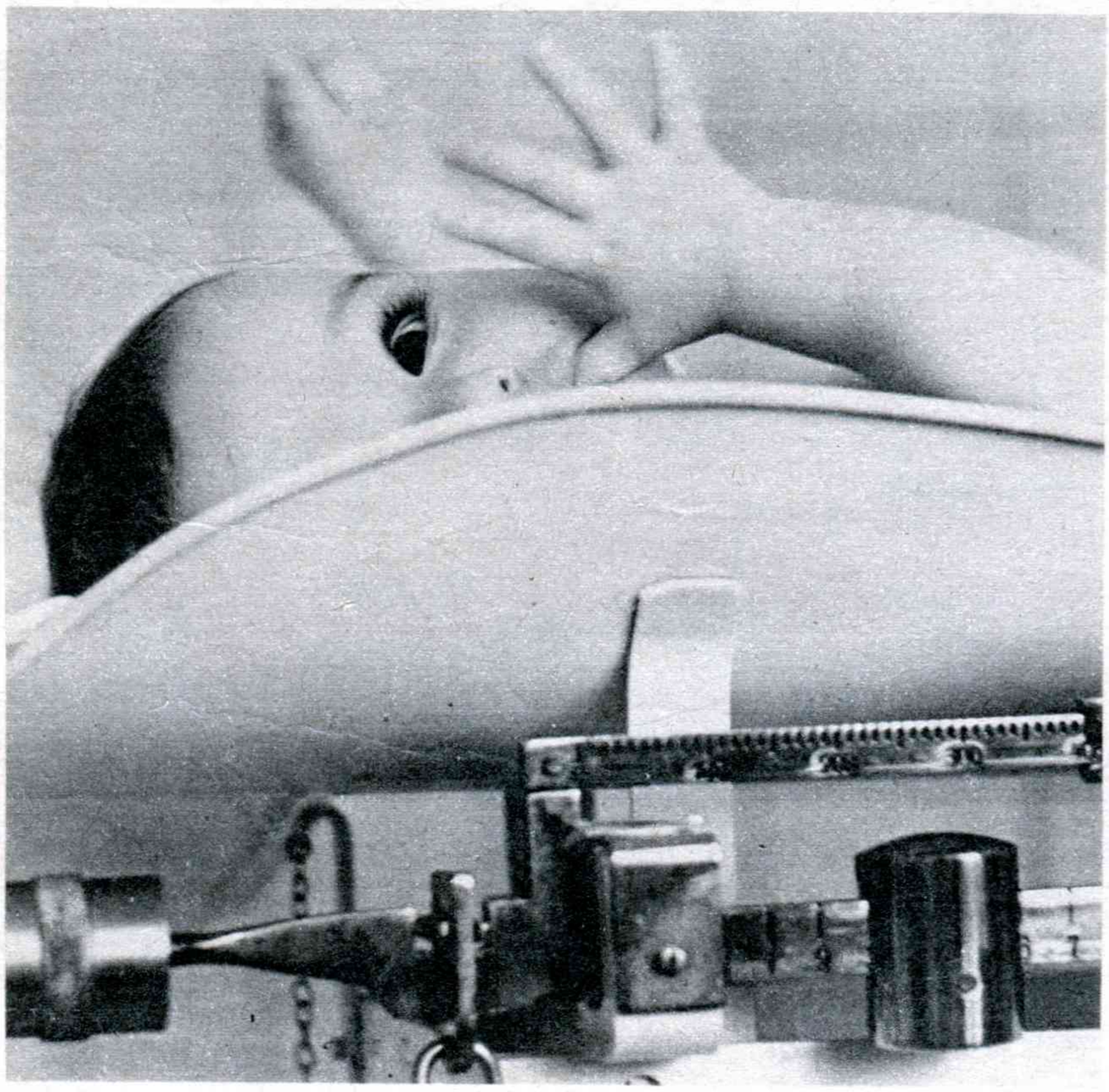
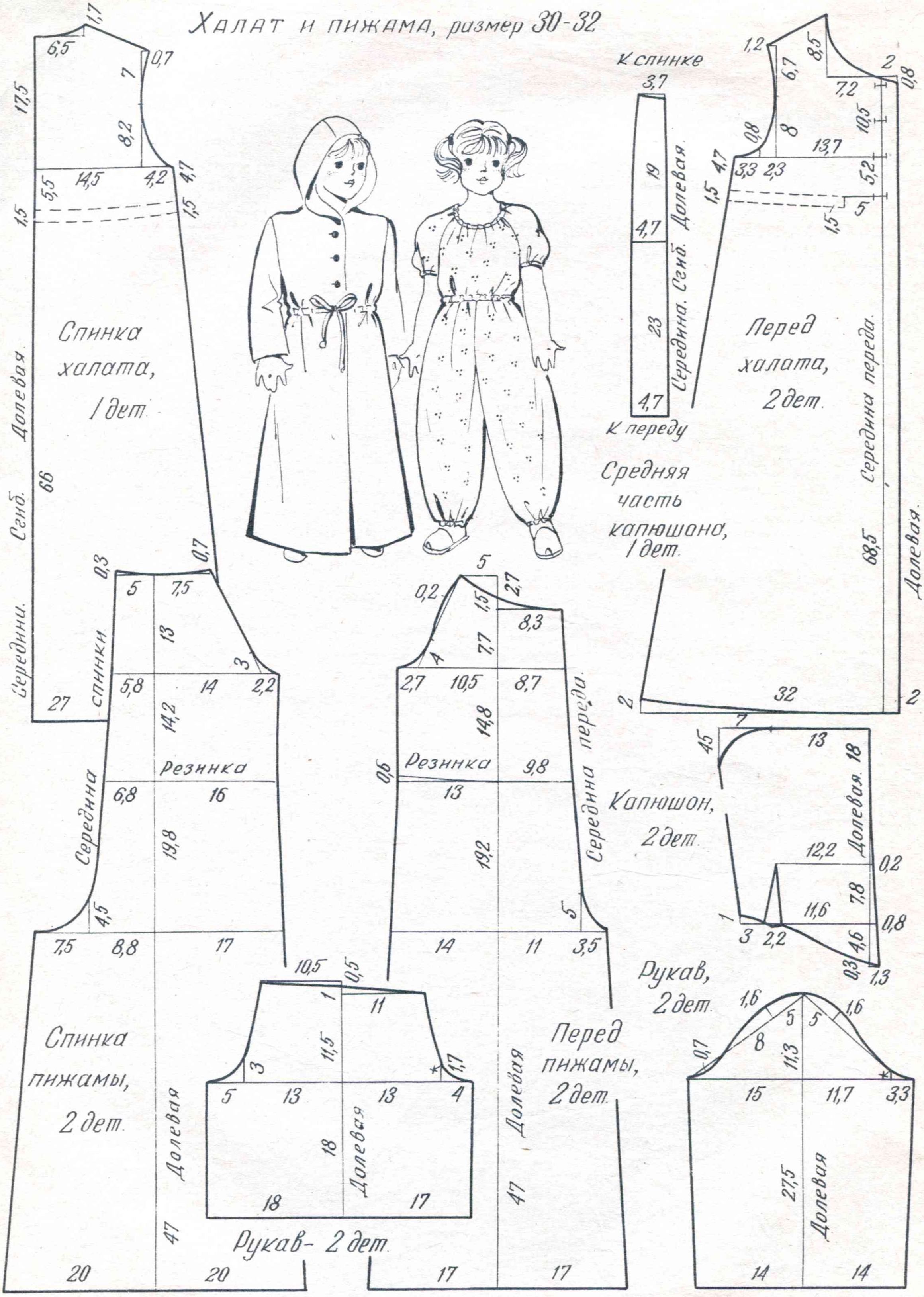


Фото В. КУЗЬМИНА.

М. КЛЮШИНА,
главный врач детской поликлиники

г. Москва

Халат и пижама, размер 30-32



НАШИМ ДЕТЯМ

УДОБНЫЙ ХАЛАТ из махровой или байковой ткани можно сшить для ребенка. Низ рукавов, борта и капюшон отделайте цветной бейкой. В кулиску, пришитую с изнанки по линии талии, вденьте узенький пояс.

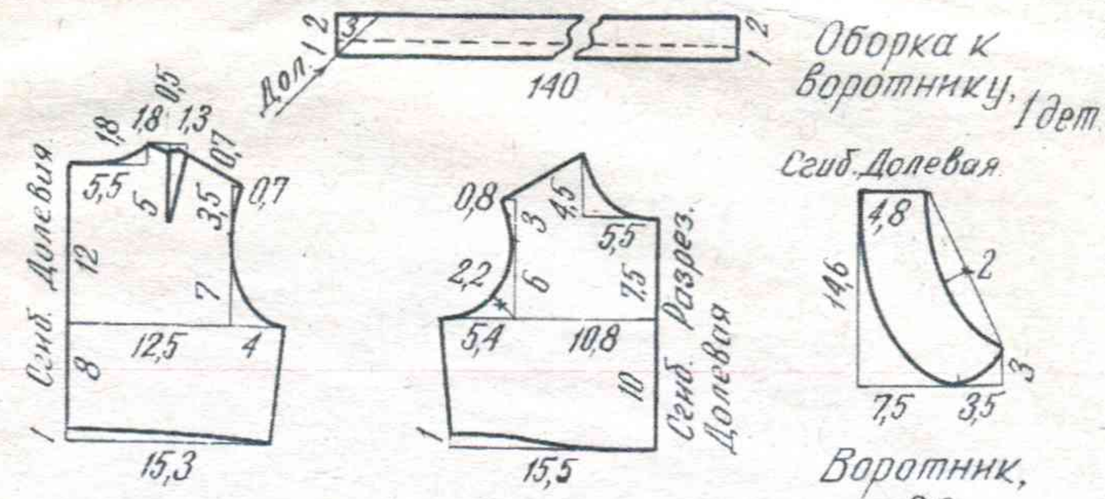
ПИЖАМУ можно сшить из ситца (летнюю) или байки (зимнюю). Низ брючек, рукавов, линия талии и горловина собраны на слабенькую резинку. Пижама снимается через горловину.

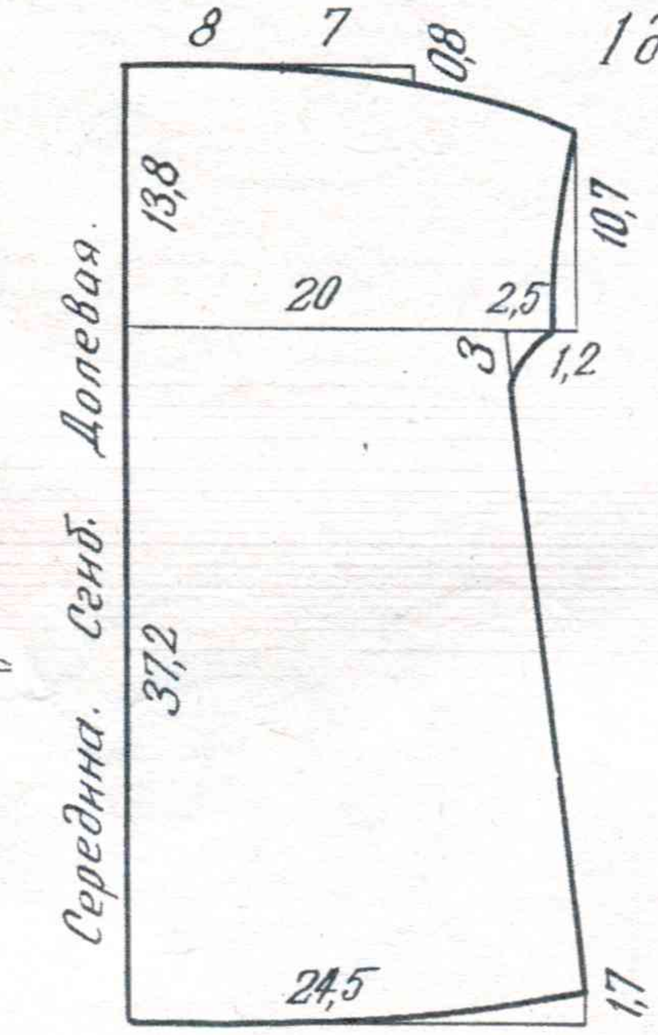
НАРЯДНОЕ ПЛАТЬЕ (размер 28) для девочки 2—3 лет. Юбка из четырех клиньев. Рукав «фонарик», внизу на резинке. Воротник и разрез переда отделаны оборкой шириной 2 см. По низу юбочки и рукавов проложен рюш, собранный посередине.

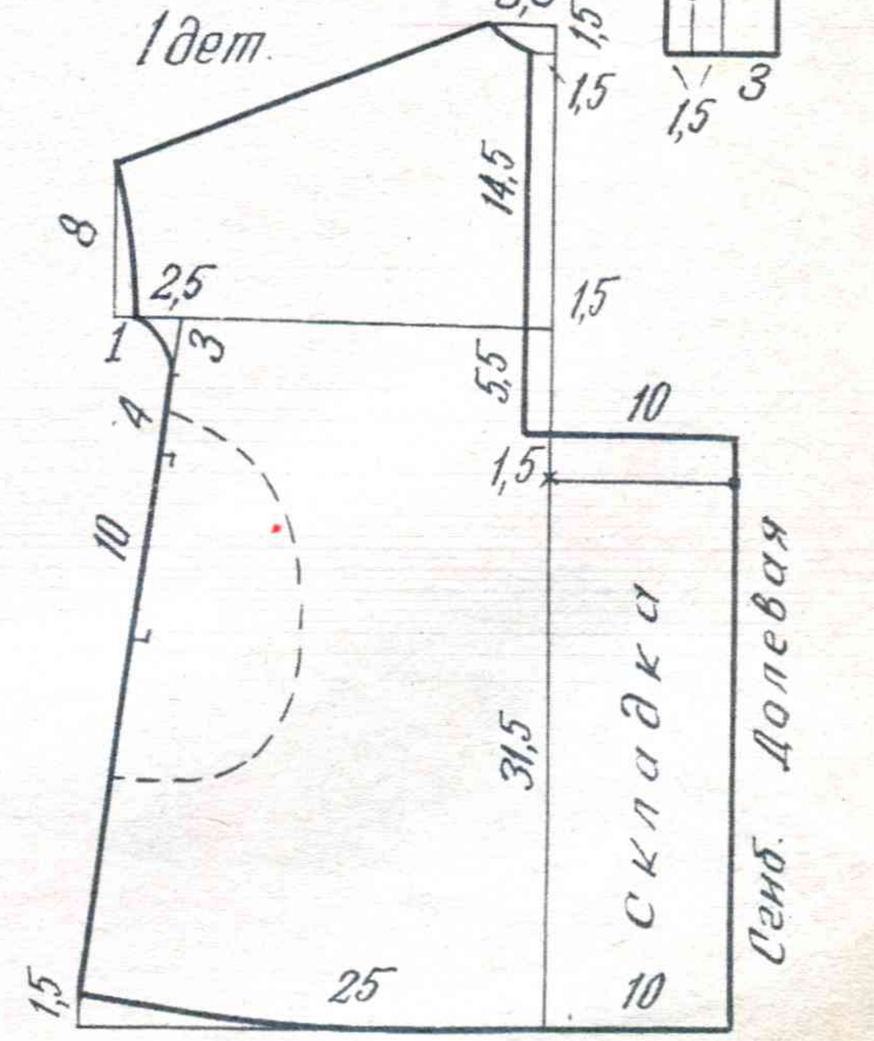
ПЛАТЬЕ для девочки 5 лет можно сшить из однотонной ткани (лен, сатин, штапель) и отделать строчкой по линии застежки, кокетку, переходящую на перед, воротник, а также бейку, заканчивающую рукава.

Все чертежи даны без припусков на швы.

Т. ОВСЯННИКОВА, конструктор.
Рисунки С. ТАБУНОВОЙ.







Взять в помощники выдумку и смекалку

С восхищением останавливаемся мы на выставках перед изделиями народных мастеров. Простые, бесхитростные вещи, а как привлекательны!

*

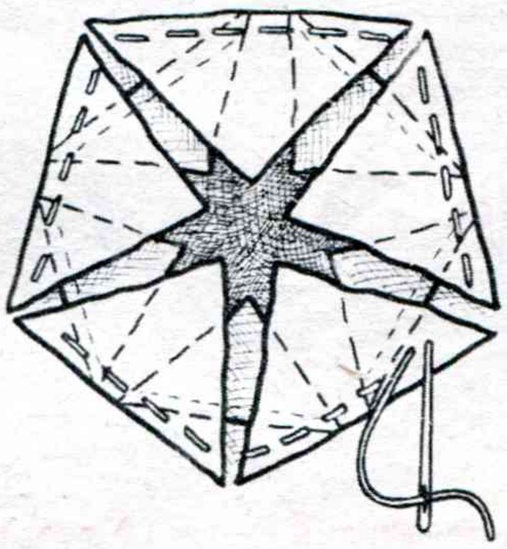
Давайте возьмем несколько уроков рукоделия у наших бабушек. Для работы не потребуются ни особые инструменты, ни приспособления. Нужно лишь запастись усидчивостью и терпением, взять в помощники выдумку, смекалку. С помощью бабушкиных советов можно создать оригинальные и вполне современные вещи, которые украсят дом, сделают его более уютным.

Материал для работы покупать не придется. Его можно найти практически в любом доме — это старая, изношенная одежда, лоскуты, оставшиеся от шитья. Еще понадобятся швейная машинка, иголка, нитки, ножницы.

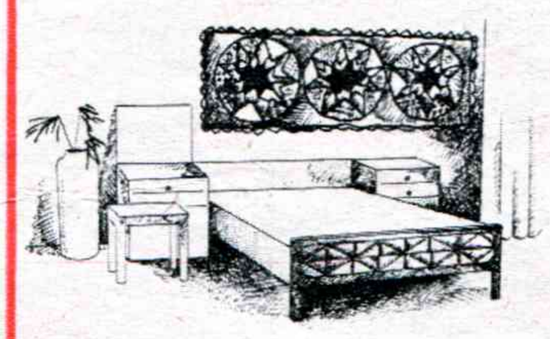
Начнем с КОВРИКОВ. Их можно использовать по-разному: повесить на стену перед детской кроваткой, прикрыть кресло, постелить на пол в прихожей. Вот несколько бабушкиных способов их изготовления.

КОСИЧКА. Подберите три сочетающиеся по цвету ткани, лучше плотные. Разрежьте каждую на полоски шириной 2—3 см, сшейте их в длину. Получились три разноцветные ленты. Теперь сплетите из них косичку и закрепите ниткой ее концы. Скрутите косичку спиралью, начиная от центра. Каждый новый виток сшивайте с предыдущим, кончик спрячьте и тоже зашейте (см. рис.). Если несколько таких ковриков сшить вместе, подбирая их при этом по цвету, то получится большой яркий ковер (см. рис.).

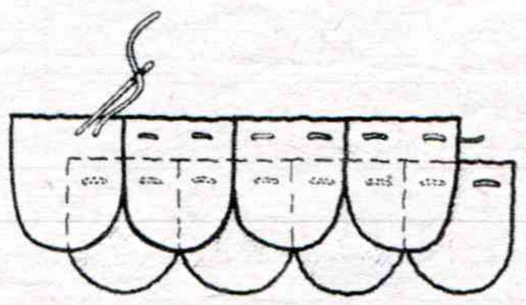
УГОЛКИ. Из плотной ткани подготовьте основу, равную размеру будущего ковра. Запаситесь кусочками ситца, шелка, другой хорошо заминающейся ткани. Составьте из них определенные цветовые сочетания. Нарежьте из ткани квадратики 5×5 см, сложите каждый по диагонали, а образовавшийся треугольник — еще раз пополам, прогладьте — получатся уголки — исходные элементы ковра. В центре основы пришейте кусочек ткани — сердцевину, вокруг нее настрочите первый ряд уголков, острыми концами к центру, получится как бы полураспустившийся бутон (уголки следует прошивать примерно посредине) (см. рис.).



Следующий ряд уголков нашивается поверх предыдущего так, чтобы шов скрылся под новыми уголками. Повторяйте ряд за рядом, пока не дойдете до края основы. Край обшейте кантом, чтобы спрятать концы уголков последнего ряда. Не забывайте о цветовом решении ковра. Можно сочетать контрастные цвета, тогда ковер получится ярким, насыщенным, можно подбирать оттенки одного цвета, в таком случае вы добьетесь мягких, тонких переходов. Ковер из уголков выглядит объемным, пушистым, мягким (см. рис.).



ЛОСКУТКИ. Выберите ткани, которые мало сыплются, хорошо лежат. Нарежьте из них прямоугольники 4×2 см, с одного края скруглите углы. Нашивайте получившиеся заготовки на основу рядами снизу вверх так, чтобы округленные стороны свободно свисали, прикрывая собой швы



предыдущего ряда (см. рис.). Проще всего сделать лоскуты одинаковыми по размеру и нашить строго одни под другими, но если вы внесете в композицию нарочитую сумятицу, все время меняя расположение и величину лоскутков, то в ковре появится динамика. Край основы обшейте кантом.

КОМБИНИРОВАНИЕ. Можно соединить различные способы «ткачества» в одном изделии, оно станет сложнее, богаче. Хорошо сочетаются аппликации и косичка, аппликация и уголки, а то и все вместе (см. рис.).

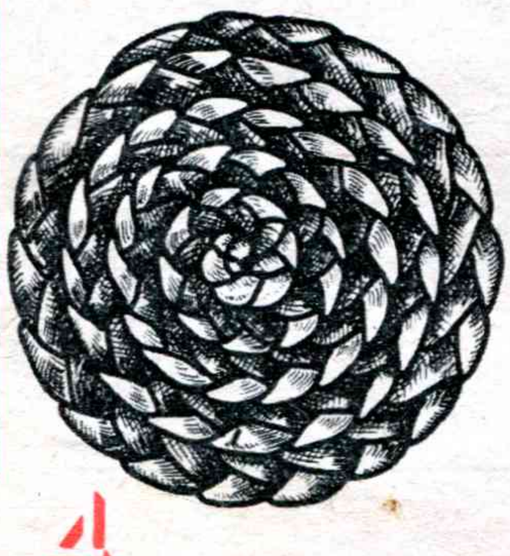
После изготовления ковриков у вас наверняка скопилось много различных обрезков. Не спешите их выбрасывать — это прекрасный материал для лоскутного одеяла. Может быть, скромное самодельное одеяло внесет в ваш дом трогательную нотку старины, безыскусной простоты.

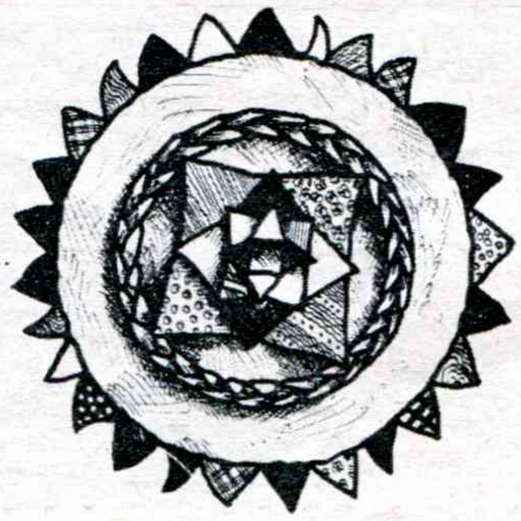
ЛОСКУТНОЕ ОДЕЯЛО. Перед началом работы хорошо отгладьте основу и все лоскуты, иначе вам придется повозиться с пузырями, когда будете пришивать лоскуты на основу. Лоскуты пришивайте (лучше на машинке) не край в край, а один поверх другого. Так одеяло получится прочнее и основа между лоскутами не будет проглядывать. Не бойтесь подбирать самые разные лоскуты, большие компонуйте с маленькими, вертикальные — с горизонтальными. Такое построение придаст композиции живость, динамику. Подумайте и над цветовым решением. В мозаичности должна прослеживаться определенная тенденция, колорит.

Пришивая лоскут к основе, хорошо его натягивайте, следите, чтобы и основа не заминалась. С маленькими лоскутами особых хлопот не будет, за большими уследить труднее, поэтому прошивайте их не только по краю, но через всю длину лоскута. Шов посредине разбивает массивное цветовое пятно на несколько частей. Делайте такие швы сложными по конфигурации. Лучше работать с плотными тканями, они хорошо ложатся на основу, дольше служат. Когда вся основа будет закрыта лоскутами, пришейте к ее обратной стороне легкую немаркую ткань, она закроет швы, придаст одеялу опрятный, законченный вид.

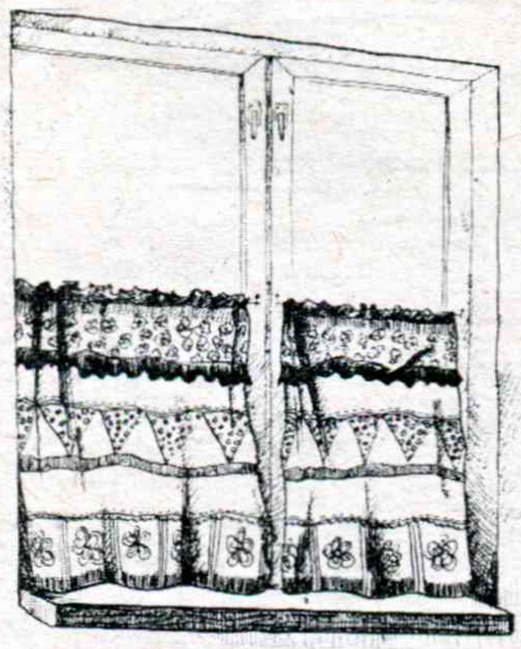
Ну как, почувствовали вкус к творчеству? Тогда предлагаем смастерить еще и ЗАНАВЕСКИ. Для начала — хотя бы на кухню. Чем сложнее будет замысел, тем наряднее получится занавеска, тем праздничнее станет в доме.

Для изготовления занавесок годятся куски ситца, сатина, льна, цветные платки, которые не жалко резать, яркие ленты, тесьма. Внимательно рассмотрите все, что удалось собрать. Из разнородного на первый взгляд материала нужно создать изделие, в котором все составные части естественно дополнили бы друг друга, подчиняясь единому замыслу.



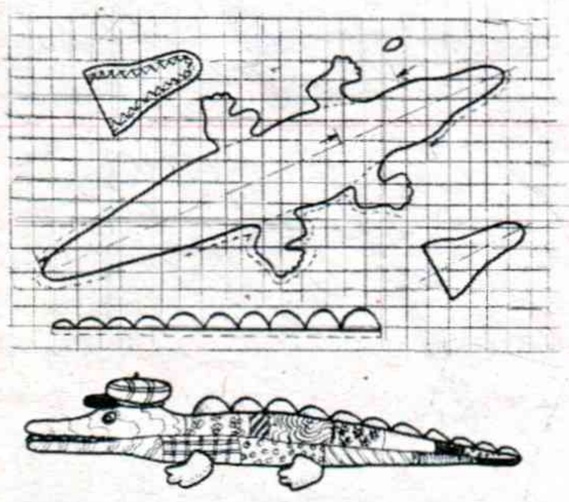


Надо тщательно подобрать ткани по рисунку, цвету, фактуре. Полосы пестрой ткани можно разбить однотонными нейтральными вставками, которые, в свою очередь, послужат хорошим фоном для ярких орнаментов и отделок. Нарядные рюши, воланы, тесьма,



нашитые на занавеску, как подсказывает вкус и чувство композиции, помогут объединить все элементы изделия, дадут ему завершенность (см. рис.).

ИГРУШКИ. Можно привлечь к рукоделию и детей. Вот забавная мягкая игрушка из лоскутов — крокодил. Сделать рисунок зверька и выкройку — дело не слишком трудное. Для подсказки загляните в детские книжки с картинками. Вот как мы сделали выкройку крокодила: верхняя и нижняя части туловища одинаковые, из двух одинаковых частей и внутренность пасти (см. рис.). Составленный из разноцветных лоскутков



зверек получится веселым и добродушным. Набить игрушку можно стружкой, ватой. «Хищные» зубы, хохолок и прочие атрибуты делайте из плотной ткани. Сложите ее в несколько слоев, прострочите для твердости и пришейте на руках к изделию. Лапки можно скроить вместе с туловищем, а можно пришить отдельно. Сделайте глаза, брови, ресницы. Лихая кепка набекрень придаст игрушке определенный характер и настроение (см. рис.).

Л. САЛЬНИКОВА,
И. САЛЬНИКОВ

ЧИТАТЕЛЬ — ЧИТАТЕЛЮ

РАЗВОДИМ КРОЛИКОВ

Мы с женой много лет учили детей математике в сельской школе. Недавно стали пенсионерами. И вот занялись посильной работой на приусадебном участке.

Участок наш небольшой — девять соток (на них же и дом расположен), но за три года он дал хороший урожай овощей, да и мяса мы в своем небольшом хозяйстве получили немало. Сдали за это время 3,5 тонны картофеля, а в прошедшем году откормили и сдали двух свиней весом 200 килограммов. Есть у нас 14 кур, а еще в прошлом году начали разводить кроликов. И какое же это увлекательное занятие!

Начинали с трех кроликов, а сейчас у нас 29 зверьков. Это и шкурки, которые сдадим государству, и отличное диетическое мясо.

И еще одно преимущество дает работа на приусадебном участке: посильная физическая нагрузка помогает оставаться в форме, чувствовать себя здоровым.

Всем старикам могу посоветовать заниматься огородничеством, разведением птицы, кроликов. И внуков к этому делу полезно привлекать.

А теперь просьба к «Крестьянке»: подскажите, как повкуснее приготовить кроличье мясо?

В. ОСИПОВ,
пенсионер

пос. Красная Гора,
Брянская область.

ВЛАДИМИРУ ВАСИЛЬЕВИЧУ отвечает наша читательница ГАЛИНА ВИКТОРОВНА ПОСОШКОВА из поселка Свобода, Курской области.

Кролик, нашпигованный чесноком и салом

Кроличью тушку промыть и разделать на куски. Вскипятить полтора литра воды с лавровым листом, остудить ее, добавить 2 столовые ложки 5%-ного уксуса. Залить водой куски кролика и оставить на ночь в прохладном месте.

Воду слить, куски мяса обсушить и шпиговать чесноком и внутренним кроличьим салом. Можно и свиным, если тушка нежирная. Дать полежать мясу час-полтора, чтобы оно напиталось чесночным ароматом. Посолить и жарить в жиру до румяной корочки. Сложить в большую кастрюлю, добавить немного бульона и потушить в духовке еще полчаса. На гарнир к такому мясу подают картошку — жареную или отварную.

Кролик в сметанном соусе

С рассыпчатым отварным рисом или вермишелью хорош кролик в сметанном соусе.

Подготовленное, как было указано выше, мясо кролика положить в кипящую подсоленную воду, куда добавлены морковь, лук, лавровый лист, перец. Варить при слабом кипении полчаса. Затем горячие куски кролика переложить в другую кастрюлю и залить кипящим сметанным соусом. Поставить в духовку или на маленький огонь и тушить до готовности.

Для соуса: столовую ложку муки обжарить на сковороде (до кремового цвета) и, потихоньку вливая, развести половиной литра сметаны, можно сметану разбавить водой (пополам). До закипания все время мешать.

Залить мясо соусом. Если соуса будет недостаточно, чтобы покрыть все мясо, добавить немного бульона или горячей воды. Солить по вкусу. Можно добавить лавровый лист, зелень.

ХОЗЯЮШКА

МНОГИЕ ЧИТАТЕЛЬНИЦЫ СПРАШИВАЮТ, КАК ПРИГОТОВИТЬ ТАКИЕ ПРИПРАВЫ, КАК ХРЕН, ГОРЧИЦА, СОУС МАЙОНЕЗ...

ПРЯНОСТИ, ПРИПРАВЫ

Хрен и горчица — традиционные русские пряности. У хрена используется корень, у горчицы — семена. В отличие от других пряностей они применяются не в процессе приготовления блюд, а подаются к готовым — в основном к закускам и вторым блюдам:

ХРЕН приготавливают так: натирают на мелкой терке, заливают холодной кипяченой водой так, чтобы тертая масса приобрела консистенцию густой сметаны. Добавляют соль, сахар и лимонную кислоту по вкусу и дают настояться в закрытой стеклянной банке несколько минут. Вместо воды можно использовать сметану или лимонный сок, это сделает приправу нежнее, ароматнее. Не заливайте тертый хрен уксусом — он огрубляет его.

ГОРЧИЦУ можно приготовить из горчичного порошка. Он должен быть сухим, светлым, без лежалого запаха, иначе горчица не получится.

Порошок заливают крутым кипятком, тщательно размешивают до кашицеобразного состояния, добавляют соль, сахар по вкусу (соли вдвое меньше сахара), а затем разводят до состояния жидкой сметаны раствором горячего слабого уксуса (лучше виноградного или ягодного), предварительно вскипяченного с пряностями — гвоздикой, бадьяном (раствор после кипячения процеживают). Затем горчицу настаивают в герметически закрытой посуде в течение 2—3 дней.

Чтобы избавиться от излишней горечи, порошок надо ошпарить кипятком; когда отстоится, осторожно слить всю лишнюю воду. После этого готовить приправу по указанному выше рецепту.

Готовая горчица будет ярко-желтого цвета, если ввести в ее состав немного шафрана.

СОУС МАЙОНЕЗ — отличная приправа к салатам из сырых и вареных овощей, к мясным и рыбным блюдам.

В фаянсовую чашку отделить сырые яичные желтки, посолить и тщательно растереть венчиком или вилкой. Затем влить небольшими порциями (по чайной ложке) растительное масло, тщательно смешивая его с желтками. Когда масло и желтки образуют густую однородную смесь, добавить уксус. Если соус слишком густ, можно влить в него немного теплой кипяченой воды. Для более острого вкуса в майонез можно добавить $^1/_4$ чайной ложки готовой горчицы, которую надо смешать с желтками до заправки соуса маслом.

На полстакана растительного масла (подсолнечного или оливкового) — 1 яйцо (желток), 1 столовая ложка уксуса.

РУЧНОЕ ВЯЗАНИЕ

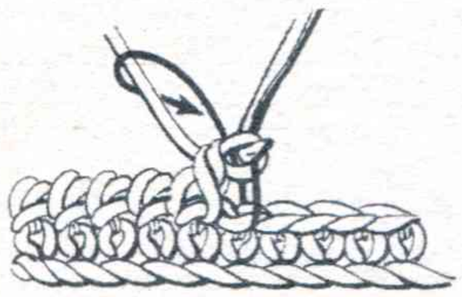
Урок шестой

ОТДЕЛКА ДЕТАЛЕЙ ВЯЗАНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Хороший вид готовой вязаной вещи во многом зависит от правильной и аккуратной отделки ее деталей. Здесь мы покажем несколько способов выполнения подшивок, планок, петель для пуговиц, карманов и т. д.

Как правило, края вязаных вещей, выполненных чулочным вязанием, сильно закручиваются, поэтому после набора петель для низа спинки, полочек или рукавов их нужно отделать одним из следующих способов:

1. Обвязать готовые детали крючком — так называемым «обратным» или «рачьим ходом», то есть одним рядом столбиков без накида в прямом и одним рядом в обратном направлении (см. рис.).



2. После набора петель для низа детали провязать несколько рядов платочной вязкой, резинкой 1×1 или 2×2 или «букле», то есть одной из незакручивающихся вязок. При этом воротник, манжеты и планку для пуговиц также вязать одним из этих узоров.

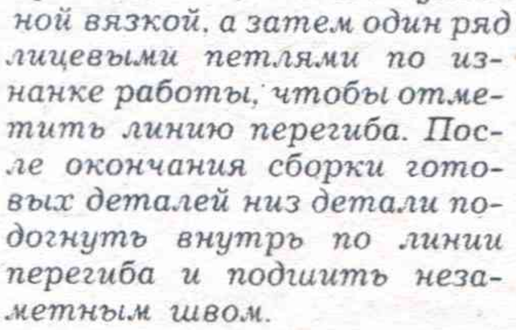
3. Кетлевка. Набрать на спицу ниткой от клубка петли вдоль края обрабатываемой детали, вдевая спицу с изнанки на лицо работы, и провязать в зависимости от нужной ширины отделки 4—6 рядов чулочной вязкой. Последние 2 ряда провязать бумажной ниткой другого цвета. Закрыть все петли, отогнуть связанную полоску на лицо детали, приметать выше последнего ряда и разгладить через мокрую ткань. Затем, постепенно распуская бумажную нитку, аккуратно пришивать открытые петли швом «за иголку», вводя нитку сначала во вторую петлю, затем в первую, затем в третью, потом во вторую и т. д.

ДВОЙНЫЕ ПОДШИВКИ

Низ вязаных деталей можно выполнить и двойной подшивкой, одним из следующих способов:

1. После набора петель провязать 2,5—3 см чулочной вязкой, а затем один ряд лицевыми петлями по изнанке работы, чтобы отметить линию перегиба. После окончания сборки готовых деталей низ детали подогнуть внутрь по линии перегиба и подшить незаметным швом.

2. После набора петель провязать 6—7 см чулочной вязкой, затем осторожно расплести петли начального ряда (набор петель) и поднять их на вспомогательную спицу. После этого сложить связанную полоску вдвое, поместить вспомогательную спицу сзади основной, рабочей, и вязать дальше, вводя правую спицу одновременно в петли рабочей и вспомогательной спицы и провязывая их вместе лицевой петлей (см. рис.). При



этом необходимо следить, чтобы вертикальные ряды петель совпадали.

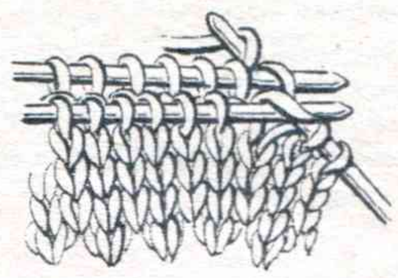
3. Подшивка «зубчики». Такая подшивка особенно рекомендуется для детских или легких летних вязаных вещей и выполняется так: 1—4-й ряд: чулочная вязка.

5-й ряд: 1 краевая, 2 петли провязать вместе лицевой, 1 накид (накинуть рабочую нитку на правую спицу)*, заключенное в звездочках повторять до конца ряда, 1 краевая.*

6-й ряд: все петли и накиды провязывать изнаночными.

5—8-й ряд: как 1—4-й ряд.

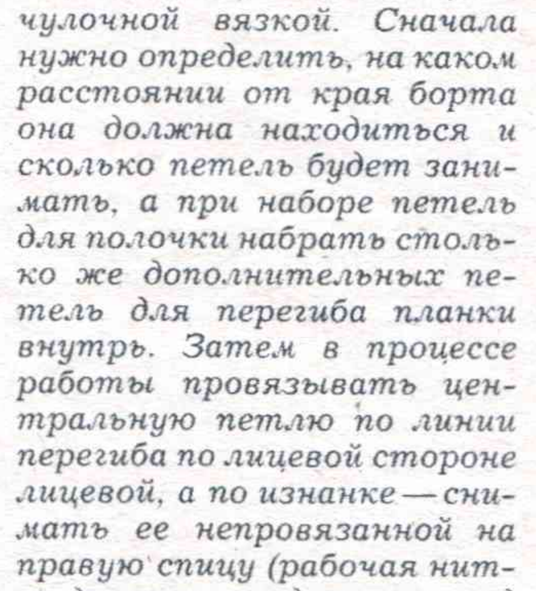
Готовую полоску сложить вдвое, перегнув ее по линии получившегося ажура, и по окончании детали подшить незаметным швом. Можно расплести начальный ряд и соединить его с восьмым рядом по описанию второго способа выполнения подшивки (см. рис.). Следующий изнаночный ряд провязать лицевыми петлями и перейти к основному узору выполняемой вещи.



ДВОЙНАЯ ПЛАНКА

Планки для пуговиц должны быть выполнены одной из незакручивающихся вязок. Особенно красивой и плотной получается двойная планка, выполняемая чулочной вязкой. Сначала нужно определить, на каком расстоянии от края борта она должна находиться и сколько петель будет занимать, а при наборе петель для полочки набрать столько же дополнительных петель для перегиба планки внутрь. Затем в процессе работы провязывать центральную петлю по линии перегиба по лицевой стороне лицевой, а по изнанке — снимать ее непровязанной на правую спицу (рабочая нитка должна находиться перед петлей).

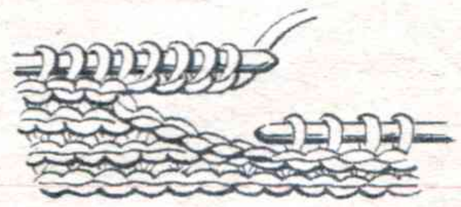
Петли для пуговиц на такой планке горизонтальные и выполняются в одном ряду на внешней и внутренней стороне борта на одинаковом расстоянии от центральной петли (см. рис.).



ВЫПОЛНЕНИЕ ПЕТЕЛЬ ДЛЯ ПУГОВИЦ

В вязаных вещах, так же как и при шитье, петли для пуговиц можно делать горизонтальными и вертикальными.

Горизонтальная петля (см. рис.).



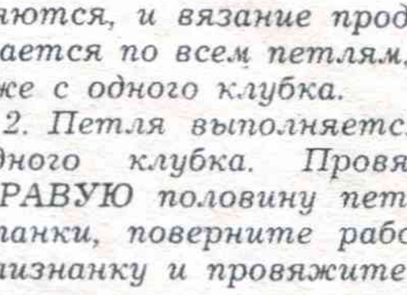
Прежде чем начать выполнение такой петли, нужно определить ее величину. Ширина отверстия для среднего размера пуговицы равна примерно трем петлям. Эти петли нужно закрыть в лицевом ряду одну за другой, а в изнаночном — восстановить накидыванием рабочей нитки на спицу.

Вертикальные петли могут выполняться тремя способами:

1. Выполнение такой петли начинается в середине планки, состоящей из четного числа петель. При этом число петель планки делится пополам, и обе половины вяжутся одновременно — каждая с отдельного клубка. Когда обе стороны петли достигнут нужной высоты, петли объединяются, и вязание продолжается по всем петлям, но уже с одного клубка.

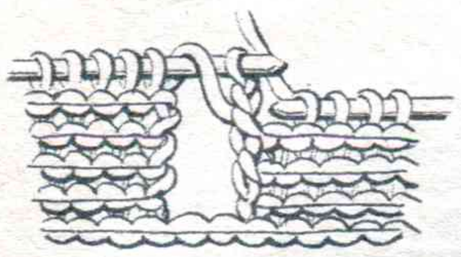
2. Петля выполняется с одного клубка. Провязав ПРАВУЮ половину петель планки, поверните работу наизнанку и провяжите на этих петлях еще несколько рядов в зависимости от нужной высоты петли. Последняя, краевая петля этой половины должна быть УЗЕЛКОВОЙ. Петли ЛЕВОЙ половины планки остаются без провязывания.

Теперь перейдите к выполнению ЛЕВОЙ половины планки. Довяжите лицевой ряд до второй половины петель и сделайте на правую спицу столько накидов, сколько краевых узелков на правой половине планки (см. рис.), провяжите лицевой*



ряд до конца, поверните наизнанку, довяжите до последней петли левой половины и провяжите ее вместе с одним накидом, лежащим на левой спице. Поверните налицо.*

*Повторяйте от * до *. Использовав все накиды, провяжите ряд до конца. И продолжайте работу до сле-*

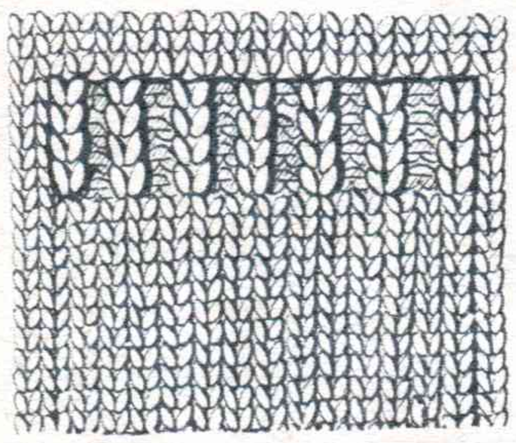


дующей петли (см. рис.).

3. Вертикальные петли на жакете можно сделать, связав полочки без планок. В этом случае по окончании сборки готовых деталей нужно набрать на спицы ниткой от клубка петли по краю правой полочки, горловины спинки и левой полочки и вязать поперечную планку резинкой 1×1 или 2×2, выполняя через равные промежутки горизонтальные петли для пуговиц, которые в носке окажутся вертикальными.

КАРМАНЫ

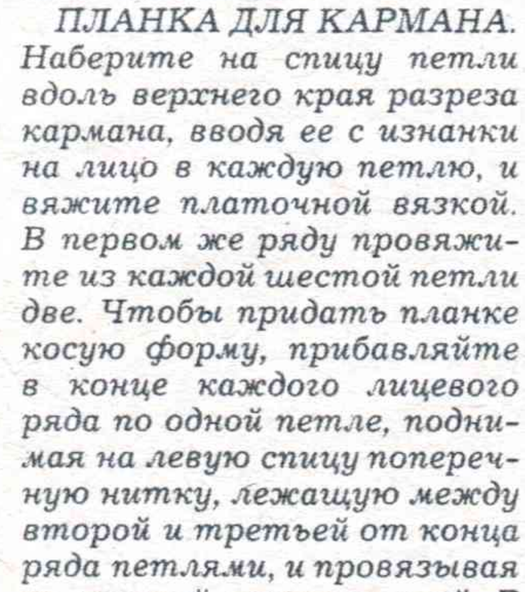
КАРМАН ПРЯМОЙ. Определив на полочке место и количество петель для прямого кармана эти петли нужно провязать ниткой другого цвета. Затем их снова надеть на левую спицу и дальше полочку выполнять ниткой основного цвета. По окончании работы над полочкой цветную нитку осторожно вытянуть, а открытые петли верхнего и нижнего ряда надеть на две спицы. На петлях ВЕРХНЕЙ спицы вяжется в обратном направлении подкладка кармана нужной длины. На петлях НИЖНЕЙ спицы — планка, которая может быть выполнена платочной или какой-нибудь другой незакручивающейся вязкой. Края готового кармана нужно аккуратно прикрепить с боков незаметным швом. Подкладку кармана выровнять по сантиметру и пришить с изнанки незаметным швом (см. рис.).



КАРМАН КОСОЙ. Перед началом работы нужно определить место и количество петель для косого кармана. Затем полоска вяжется до нижней линии разреза. Петли между карманом и боковым швом снимаются с изнанки на английскую булавку: работа продолжается только на остальных петлях. Косое направление разреза выполняется так: НА ПРАВОЙ ПОЛОЧКЕ провяжите лицевой ряд до двух последних петель из отведенных на карман *, провяжите их вместе лицевой, поверните работу наизнанку, первую петлю снимите непровязанной, вторую провяжите изнаночной и протяните через снятую петлю. Довяжите ряд до конца, поверните работу налицо и снова не довяжите лицевой ряд на две петли до начала скоса разреза *. Повторяйте от * до * до тех пор, пока не будут закрыты все петли, отведенные на карман. Тогда петли между карманом и планкой тоже снимите на английскую булавку и начните выполнение подкладки кармана. Косое направление разреза на ЛЕВОЙ полочке выполняется в зеркальном отражении.

ПОДКЛАДКА. Наберите на запасные спицы столько же петель, сколько помещалось по ширине кармана до выполнения разреза, и вяжите подкладку чулочной вязкой до начала нижней линии разреза. Затем наденьте на левую спицу петли, оставленные между карманом и боковым швом без провязывания, присоедините к ним петли подкладки и вяжите до тех пор, пока количество рядов не достигнет высоты верхней части разреза. Теперь продолжайте работу по всем петлям полочки и при сборке готовой детали подшейте подкладку кармана незаметным швом.

ПЛАНКА ДЛЯ КАРМАНА. Наберите на спицу петли вдоль верхнего края разреза кармана, вводя ее с изнанки на лицо в каждую петлю, и вяжите платочной вязкой. В первом же ряду провяжите из каждой шестой петли две. Чтобы придать планке косую форму, прибавляйте в конце каждого лицевого ряда по одной петле, поднимая на левую спицу поперечную нитку, лежащую между второй и третьей от конца ряда петлями, и провязывая ее лицевой перевернутой. В конце каждого изнаночного две петли перед краевой провязывайте вместе лицевой. Провязав таким образом 2,5—3 см, закройте все петли, отверните планку налицо и прикрепите края незаметным швом (см. рис.).



М. ГАЙ-ГУЛИНА

ВО САДУ ЛИ, В ОГОРОДЕ...

ДЛЯ БУДУЩЕГО УРОЖАЯ

В конце июня деревья начинают закладывать плодовые почки урожая будущего года. Бурно растут побеги, завязи набухают с каждым днем, а в почках — цветки и плоды следующего года. Помогите деревьям, подкормите их вовремя удобрениями.

В отличие от первой — ранневесенней подкормки только азотом, летняя должна быть полной. Примерные нормы: на ведро воды 15—20 граммов аммиачной селитры, столько же сернокислого калия и 20 граммов суперфосфата. Если есть коровяк или птичий помет — еще лучше. Разведите их так: на ведро воды поллитровая банка помета или литровая — коровяка. Ведро любого из этих растворов расходуйте на 2 метра бороздки, проложенной по кольцу на уровне концов ветвей. Чем старше и больше дерево, тем длиннее получится борозда, и норма расхода удобрений на дерево соответственно увеличится.

Надо позаботиться и о ягодных кустарниках. И у смородины, и у крыжовника, и у малины мы собираем ягоды в основном с однолетних побегов. Значит, чем больше новых ростков появится сейчас, чем сильнее они будут, тем больше ягод соберем следующим летом.

Подкормить ягодники в течение июня — июля надо два, а на песчаных почвах три раза. Растворы те же, что и для деревьев, а бороздки надо делать дальше концов веток на 10—20 сантиметров — либо по прямой, либо кольцами. Глубина их — не более 10 сантиметров. Под каждый куст смородины или крыжовника нужно вылить ведро раствора, а малине достаточно ведра на три куста (для нее раствор минеральных удобрений делают чуть крепче: 20 граммов аммиачной селитры, 40 — суперфосфата и 20 — сернокислого калия, но не более).

Если сухо, пора позаботиться о поливе. Основное правило полива сада: лучше реже, но больше. А бывает иногда так: есть вода, есть шланг, и вот орошает садовод деревья и кусты каждый день, как огород поливает. Толку от этого никакого, скорее даже вред. У плодовых деревьев корни глубоко, вода от «брызганья» до них заведомо не доходит, только уплотняется верхний слой, и корням из-за этого труднее дышать.

Поливать деревья и кусты в обычные, не очень жаркие и не слишком засушливые годы в средней полосе достаточно раз в месяц: во время сильного роста побегов и образования завязи (первая декада июня) и в момент, когда на кустах начинают наливаться ягоды, а на фруктовых деревьях завязи стали величиной с орех и лишние начинают осыпаться (первая декада июля). Да, всего раз в месяц, но уж так, чтобы вода напитала почву не меньше, чем на 60—70 сантиметров под деревьями и на 40—50 сантиметров под кустами. Хорошо бы однажды всерьез за этим проследить, выкопав после полива пробную скважину, чтобы потом знать, сколько времени он должен продолжаться. Примерно можно сказать, что на каждый квадратный метр надо израсходовать 50 литров воды.

И, конечно, не к стволам и не по поверхности почвы под кустами должна течь вода: как и при подкормке, делайте борозды. Вообще же, если есть возможность, лучше совместить то и другое: вначале полить, потом подкормить. Борозды в этом случае надо сделать немного глубже, чтобы они вместили и поливную воду и раствор: для деревьев 20—25, для кустов 15 сантиметров.

Сразу вслед за этим надо прорыхлить почву — закрыть влагу: с уплотненной поверхности, покрытой подсохшей коркой, она быстро испарится. Правила рыхления те же, что обычно: у стволов деревьев на глубину 12 сантиметров, под концами ветвей — до 20, под кустами — на 6—7 сантиметров, дальше от них — до 12 сантиметров. Глубже не надо: можно повредить корни.

Очень хорошо после полива и подкормки замульчировать весь приствольный круг, всю прикустовую полосу — торфом, перепревшим навозом, перегноем слоем 10—12 сантиметров. Можно просто уложить в качестве мульчи скошенную траву (конечно, без соцветий с семенами) или хотя бы солому: тогда и влага сохранится, и сорняки будут досаждать гораздо меньше.

В. ЩЕРБАКОВА,
агроном

ИГРАЙТЕ В ШАХМАТЫ

ВТОРАЯ ПОПЫТКА

Второй раз гроссмейстер из Тбилиси, трехкратная чемпионка СССР, член советской команды на пяти последних всемирных шахматных Олимпиадах Нана Александрия завоевала право играть матч на первенство мира.

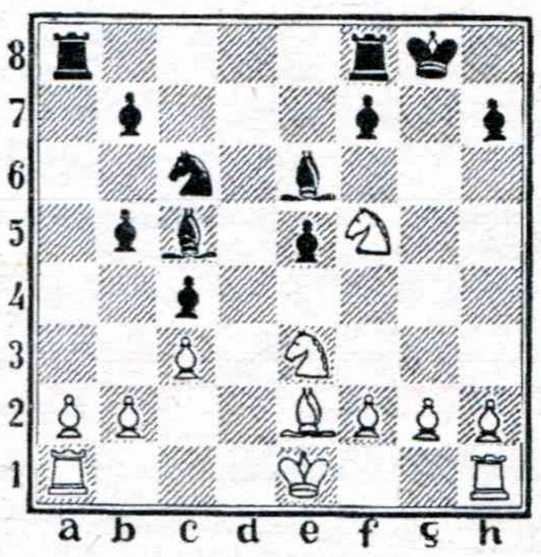
В этой борьбе Нана участвует с 1967 года, с турнира претенденток в югославском городе Суботице. Затем три цикла матчей претенденток. Наибольшего успеха Александрия добилась в 1975 году, выиграв финальный матч у Ирины Левитиной и завоевав право встретиться с тогдашней чемпионкой мира, прославленной Ноной Гаприндашвили. Этот матч не принес успеха претендентке.

И вот новый, начавшийся в 1980 году цикл претендентских матчей. В ходе его Нане удалось в трудной борьбе одолеть грозных соперниц, гроссмейстеров Елену Ахмыловскую, Марту Литинскую. Наконец, финальная встреча с землячкой Наной Иоселиани. Она завершилась неожиданно быстро. Выиграв матч со счетом 6,5:2,5, Александрия получила право вновь оспаривать звание чемпионки мира, на этот раз у Майи Чибурданидзе.

С интересом ждут любители шахмат этой встречи. Яркий шахматный талант Александрии особенно раскрывается в позициях с комбинационными осложнениями. Для стиля ее игры характерна партия с московским мастером Тамарой Миногиной из 39-го чемпионата СССР среди женщин, который состоялся в конце 1979 года и явился как бы генеральной репетицией к межзональному турниру и матчам претенденток.

Миногина — Александрия

1. d4 Kf6 2. Kf3 e6 3. Cg5 c5 4. c3 Фb6 5. Фb3 Kc6 6. Ф:b6 ab 7. C:f6 gf 8. e3 d5 9. Ka3 c4 10. Kc2 e5 11. de fe 12. e4 de 13. Kd2 b5 14. K:e4 Ce6 15. Ke3 Ce7 16. Kg3 0—0 17. Kgf5 Cc5 18. Ce2.



В этой позиции у черных явный перевес в развитии. Следует отличный комбинационный выпад: 18. ... Kd4! 19. cd ed 20. Kh6+ Kph8 21. Kef5 (если 21. Kd1, то после 21. ...Kpg7 22. Kg4 Лfe8 23. Kpf1 h5 24. Ke5 Cf5 25. Kf3 d3 черные отыгрывают пожертвованную фигуру, остаются с лишней пешкой и решающим позиционным перевесом).

21. ...d3 22. Cf3 b4 23. C:b7 c3! 24. C:a8 Л:a8. Черные продолжают в том же комбинационном стиле. Теперь у них уже нет целой ладьи, но их слоны господствуют на всей доске и прекрасно взаимодействуют с сильными проходными пешками и активной ладьей. Белые же, несмотря на большой материальный перевес, беспомощны.

25. bc bc 26. Ke3 C:e3 27. fe Kpg7 28. K:f7 Kp:f7 29. Kpf2 d2 30. e4 Лd8 31. Kpe3 Cc4 32. Лhd1 Kpf6 33. a4 Cb3 34. Лf1+ Kpe6 35. a5 c2. Белые сдались.

Предстоящий во второй половине этого года матч Чибурданидзе — Александрия, безусловно, будет интереснейшей страницей в истории женских шахмат.

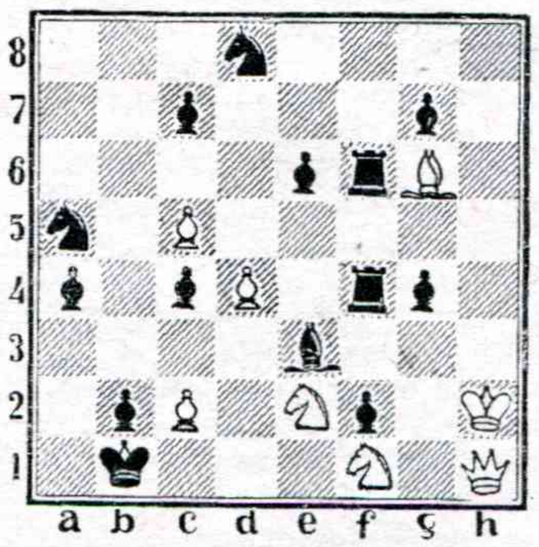
Р. БИЛУНОВА,
международный мастер

ЗАДАЧИ А.Д.ПЕТРОВА

На одном из самых почетных мест в шахматной истории России стоит имя первого русского мастера Александра Дмитриевича Петрова (1794—1867). На протяжении полувека он считался сильнейшим шахматистом страны.

Деятельность А. Д. Петрова на благо отечественных шахмат многогранна и плодотворна. Кроме активных практических выступлений, он играл по переписке, был организатором шахматной жизни в России, много внимания уделял изучению дебютной теории. Как знают наши читатели, имя первого русского мастера носит популярное начало 1. e4 e5 2. Kf3 Kf6.

Заметной гранью творческой деятельности А. Д. Петрова была шахматная композиция. Многие начинают знакомство с искусством «шахматной поэзии» с известной символической задачи А. Д. Петрова «Бегство Наполеона из Москвы в Париж», в содержании которой показано преследование Наполеона русской кавалерией под водительством героя Отечественной войны 1812 года, войскового атамана Донского казачьего войска М. И. Платова.



Мат в 14 ходов.

На диаграмме поле a1 — Москва, h8 — Париж, белые кони — кавалерия русских, черный король — Наполеон.

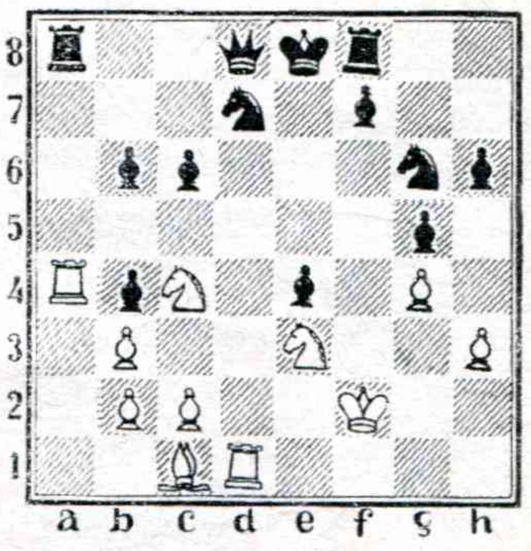
1. Kd2+ Kpa2 2. Kc3+ Kpa3 3. Kdb1+ Kpb4 4. Ka2+ Kpb5 5. Kbc3+ Kpa6 6. Kb4+ Kpa7 7. Kb5+ Kpb8 8. Ka6+ Kpc8 9. Ka7+ Kpd7 10. Kb8+ Kpe7 11. Kc8+ Kpf8 12. Kd7+ Kpg8 13. Ke7+ Kph8 14. Kpg2×.

Обратите внимание — белые могли дать мат гораздо раньше, чем предусмотрено заданием, — уже 6-м ходом: 6. Фa8 X. Отказавшись от этого, Александр Дмитриевич выразил еще одну идею: не использованную русскими войсками возможность захватить Наполеона в плен при переправе через реку Березину (на диаграмме — диагональ a8—h1).

Произведения А. Д. Петрова отличались оригинальностью замысла, красотой комбинаций, трудностью решения, а некоторые (по преимуществу многоходовки) и естественностью начальной позиции.

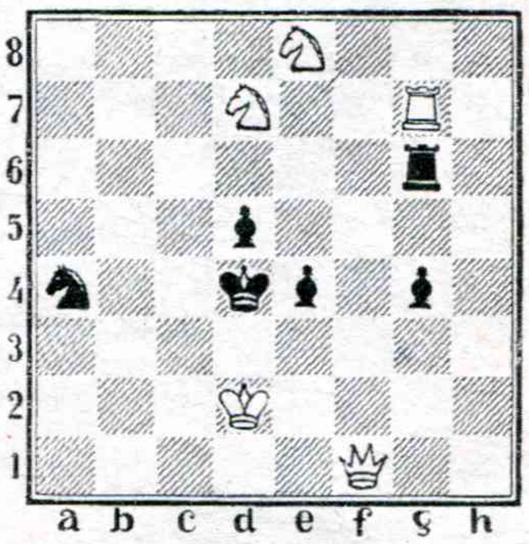
Попробуйте решить две задачи пионера отечественной композиции. При этом помните, что произведения эти появились в середине прошлого века, когда еще не были выработаны ныне существующие правила составления шахматных задач. В те времена ценилось больше всего наличие эффектной жертвы в решении и красота заключительных матовых финалов.

Диаграмма 1.



Белые начинают и дают мат в 14 ходов.

Диаграмма 2.



Белые начинают и дают мат в 3 хода.

С. ГРОДЗЕНСКИЙ,
кандидат в мастера

Фото В. КУТЫРЕВА

ПОЛИВАЕМ, ПОДКАРМЛИВАЕМ

Июль. Еще нигде не видно признаков увядания, каждый лист, каждый побег — в полной силе. В то же время уже определяются виды на урожай, уже ясно, что нынче особенно удалось. Дел у огородника множество. Загляне́м только в два уголка огорода: туда, где земля уже освободилась из-под ранних культур, и на огуречные грядки.

Редис, салат, лук на перо, укроп на зелень уже сняты. Но незачем пустовать этим грядкам, они вполне могут дать еще один урожай. Важно не опоздать и высеять «вторую смену» вовремя, не позже первой декады июля.

Почву перекопайте на 20 сантиметров, если она рыхлая и легкая, и на штык лопаты, если глинистая. Можно внести немного навоза или компоста, если предыдущая культура была удобрена мало. Для летнего посева лучше всего использовать те же салат, редис и укроп — они вполне успеют дать урожай. Но если постараться, то можно вырастить «во вторую смену» свеклу, репу и даже среднеспелую или цветную капусту из рассады. Условия выращивания обычные, а успех будет зависеть просто от вашего внимания к этим растениям: поливайте их, прорыхляйте почву, подкормите коровяком, разбавленным водой в 8—10 раз.

Можно использовать грядки из-под ранних овощей и иначе — высеять здесь под зиму, например, щавель или лук-батун: для этих культур середина лета — лучший срок посева.

А что же на огуречных грядках?

Огурцы расстелили плети и вовсю цветут. Вас огорчает, что на них много пустоцветов? Это, конечно, обидно, но все же не удаляйте их: они нужны для опыления.

Пустоцветов бывает больше, чем обычно, чаще всего по трем причинам: либо мало света (растения загущены или грядки затенены), либо семена не были заранее прогреты, либо, наконец, они были слишком свежие, урожая прошлого года.

А можно ли как-то повлиять на растения, заставить их дать больше цветков с завязями? Оказывается, можно. Как только плеть начала расти и дала пятый или шестой лист, прищипните (удалите) ее верхушку, и тогда завязей будет больше. Даже если упустите момент, все равно сделайте прищипку над любым следующим листом, — это не помешает.

Или вот такой, немного безжалостный, прием: прекратите поливать огурцы. Пусть растения даже начнут слегка увядать. Вот тогда их обильно полейте и по возможности подкормите. От этого завязей станет больше.

Июль — самая поливная пора. Но полив поливу рознь: для помидоров он должен быть обильным, зато всего 2—4 раза за сезон. А огурцы надо поливать понемногу, но часто, в сухую погоду каждый день (кроме периода цветения).

Холодной водой огурцы, особенно молодые, можно погубить, а уж листья-то пожелтеют обязательно. Поливать всходы или рассаду надо раз в 2—3 дня, не чаще, и только подогретой на солнце водой.

Поливать и подкармливать огурцы, как и любые растения с большими листьями, можно только к вечеру, иначе под лучами солнца от капель влаги на листьях появятся ожоги.

Очень хорошо после полива подсыпать перегной или просто рыхлую почву к основанию каждой плети — во-первых, чтобы не испарялась влага, во-вторых, чтобы росли дополнительные корни. Рыхлить почву на огуречной грядке надо очень мелко — из-за близко расположенных корней.

Подкормки в начале роста плетей делают обычно навозные, например, коровяком (1—2 литра на 10 литров воды). Позже, когда появятся плоды-зеленцы, можно по их виду понять, чего не хватает растениям, и сделать подкормку целенаправленную. Если плоды слишком светлые и у них утончены верхушки, нужна подкормка азотом — тем же коровяком либо аммиачной селитрой (30 граммов на 10 литров воды). Если плоды, наоборот, тонкие у основания, а к верхушке расширены, надо подкормить их калием — сернокислым или хлористым (30 граммов на 10 литров воды). Подкормку лучше всего вносить в неглубокие лунки или бороздки у основания плетей, которые потом надо обязательно закрыть. После жидкой подкормки растения полейте, чтобы смыть капли раствора с листьев.

А когда придет пора сбора огурцов, не оставляйте на плетях больные и искривленные плоды, иначе растения будут истощаться, и это уменьшит урожай.

В. ЩЕРБАКОВА,
агроном

МОЛДАВСКАЯ КУХНЯ

ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Кабачки нарезать кольцами, морковь и коренья — соломкой, лук — кружочками. Овощи по отдельности обжарить в кипящем растительном масле, охладить и пропустить через мясорубку. Зелень отделить от веточек, измельчить. Все смешать, добавить томат, соль, сахар, пряности и тушить в течение 40 минут до полной готовности.

На 1 кг икры требуется подготовленных овощей: 800 г кабачков, одна средней величины морковь, небольшая луковица, корень петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, 2,5 столовой ложки томата-пасты, чайная ложка сахарного песка, немного зелени, по вкусу соль и черный молотый перец.

БАКЛАЖАНЫ

Для приготовления этого национального блюда баклажаны и перец, предварительно бланшированные 1—2 минуты, порезать кусочками, морковь — соломкой, лук — кольцами. Овощи — каждый вид отдельно — обжарить в кипящем растительном масле.

Томат-пасту развести в кастрюле водой и довести до кипения. Добавить резаный сладкий перец, обжаренный лук, морковь, зелень, соль. Смесь проварить еще 10 минут и, положив обжаренные баклажаны, тушить до готовности еще 40 минут.

Для получения 1 кг этого блюда необходимо взять 350 г баклажанов, 160 г сладкого нарезанного перца, по одной моркови и луковице средней величины, 3 столовые ложки томата-пасты, стакан воды (250 г.), зелень и соль по вкусу.

ПЕРЕЦ РЕЗАНЫЙ С ОВОЩНЫМ ФАРШЕМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Перец порезать кусочками шириной не меньше 1 см, лук — кольцами, морковь и белые коренья — соломкой. Овощи, каждый вид отдельно, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета, затем залить томатным соусом и, добавив зелень, тушить до готовности 30—40 минут.

Для приготовления 500 г томатного соуса развести 4,5 столовой ложки тома-

та-пасты в полутора стаканах воды, добавить половину чайной ложки муки, полторы столовых ложки сахарного песка, соль и черный перец по вкусу.

Для получения 1 кг смеси взять 500 г нарезанного сладкого перца, головку лука, 500 г моркови, корень и зелень петрушки, укроп. Посолить по вкусу.

КАБАЧКИ РЕЗАНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Кабачки порезать кольцами и обжарить в растительном масле до образования коричневой корочки. Залить томатным соусом и тушить до готовности 30—40 минут.

Для 1 кг этого блюда требуется 750 г обжаренных кабачков и 250 г томатного соуса.

ГОГОШАРЫ РЕЗАНЫЕ В ТОМАТЕ

Красный перец с толстой кожицей, как его называют в Молдавии — гогошары,— порезать кусочками и обжарить в растительном масле до образования золотистой корочки. Затем смешать с обжаренным луком и томатом. Тушить до готовности 30—40 минут.

На 1 кг блюда взять 750 г пассерованного красного перца, 140 г обжаренного лука, 3,5 столовой ложки томата-пасты, соль по вкусу.

В. ШАТИЛОВА,
главный технолог объединения консервной промышленности

пос. Красное,
Молдавская ССР.

В МИРЕ ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ

РОДОСЛОВНАЯ СТИРАЛЬНОЙ МАШИНЫ

Как только появилась одежда, тут же возникла проблема очистки ее от грязи. У разных народов существовали различные способы стирки. Но все они сводились в основном к замачиванию белья в холодной или горячей воде, после чего его терли, били, колотили им по плоским гладким камням на берегу реки, полоскали, выжимали и сушили. Эти способы стирки дожили и до наших дней — нередко еще в деревнях можно видеть женщин, стоящих на мостках, спускающихся к реке. Впоследствии появилась рифленая деревянная доска, затем металлическая, пластмассовая, даже стеклянная. Основной «рабочий орган» — рифленая поверхность — оставался практически без изменений на протяжении столетий.

Первые прачки сразу же обнаружили, что одна вода не очень удаляет грязь. Наверное, были проведены многочисленные «эксперименты», прежде чем установили, что зола значительно облегчает и улучшает стирку. Это была предшественница мыла, которая долгое время оставалась основной помощницей женщины в ее многотрудном занятии. Даже спустя многие столетия после того, как изобрели мыло (оно долгое время считалось предметом роскоши и многим было недоступно), стирали так. В бочке нагревали до кипения воду, бросая в нее раскаленные в огне камни. Потом клали в кипяток белье, опускали мешочек с золой и все основательно перемешивали.

Около ста лет назад появилась первая стиральная машина. Предназначалась она для больших прачечных, то есть была «промышленного типа». А в начале нашего века появляются уже устройства, облегчающие домашнюю стирку. Правда, эти неуклюжие сооружения можно было назвать машиной с большой натяжкой. Представьте себе дубовую бочку внушительных размеров, стоящую на ножках. Внутренняя поверхность и дно рифленые, для ускорения стирки. Сверху бочка закрывается массивной крышкой, в нижней части — кран для сливания воды. Внутри бака установлена крестовина с лопастями, которая вращалась с помощью специального рычага. Рычаг этот представлял собой длинную палку в рост человека, которую надо было наклонять то в одну сторону, то в другую. Вы качаете рукоятку рычага, а крестовина перелопачивает белье в баке. Просто, но довольно утомительно. В это же время появляются и отжимные валики, которые рекламируются как «выжималки для белья».

В наши дни на помощь хозяйкам пришли самые настоящие стиральные машины. Каких только конструкций не придумано! Есть машины с быстро вращающимся ребристым диском (он называется активатором), с вращающейся или качающейся лопастной вертикальной мешалкой или винтом, с вращающимся цилиндрическим горизонтальным барабаном, вибрационные, водоструйные, вакуумные — словом, все не перечислишь. Но наибольшее применение и признательность хозяек завоевали электрические стиральные машины с диском-активатором или барабанного типа (они меньше рвут белье). Эти машины разные: от малогабаритной «Малютки», до таких, которые все делают сами по заданной программе. Нужно только положить белье, залить холодную воду и установить программу. А машина сама подогреет стиральный раствор до требуемой температуры, постирает, прополощет белье, отожмет — остается только вынуть чистые вещи.

Но ученые сейчас думают, как решить проблему сохранения чистоты вещей другим путем. Можно ведь идти не по пути облегчения удаления грязи, а сделать так, чтобы она вообще не прилипала или уж по крайней мере одежда грязнилась не так быстро. Оказывается, есть такие вещества, которые придают тканям грязеотталкивающий эффект. Оборудование для обработки тканей можно установить на любой текстильной фабрике. Этими соединениями можно пропитывать обивочные ткани, спецодежду, школьную форму, скатерти — и грязь к ним не прилипнет.

С. ПОПОВА

ШТОРЫ, ЗАНАВЕСКИ...

Легкие занавески для окон шьют из различных тканей: тюля, капрона, нейлона, перлона. Материал надо покупать с запасом, потому что при стирке он обычно садится. По длине на каждую штору надо припустить примерно 20 сантиметров и подогнуть, чтобы, в случае надобности, занавески можно было легко удлинить.

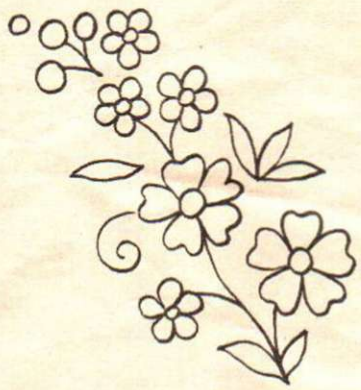
Тюлевые шторы перед стиркой надо хорошо вытряхнуть, чтобы не осталось пыли, и замочить в теплой воде со стиральной содой (1 столовая ложка на ведро воды) на 2—3 часа. Во время замачивания воду сменяют 2—3 раза. Затем стирают в теплом растворе стирального порошка, но без трения и выкручивания, потому что тюль может деформироваться.

После стирки прополаскивают сначала в теплой, потом в холодной воде, слегка подсинивают и подкрахмаливают. Накрахмаленные шторы свертывают и дают им полежать несколько часов, а затем полусухими осторожно гладят.

Небольшие занавеси из тюля можно не гладить, а просушить их на столе или на какой-либо другой большой гладкой поверхности.

Шторы из искусственных тканей — капрона, нейлона, перлона стирают без предварительного замачивания, в теплой воде с добавлением какого-либо смягчающего воду стирального порошка. После стирки хорошо прополаскивают, не отжимая, дают воде стечь и раскладывают на чистой белой тряпке для просушки. В случае надобности гладят слегка нагретым утюгом.

УЗОРЫ ДЛЯ ОТДЕЛКИ БЕЛЬЯ

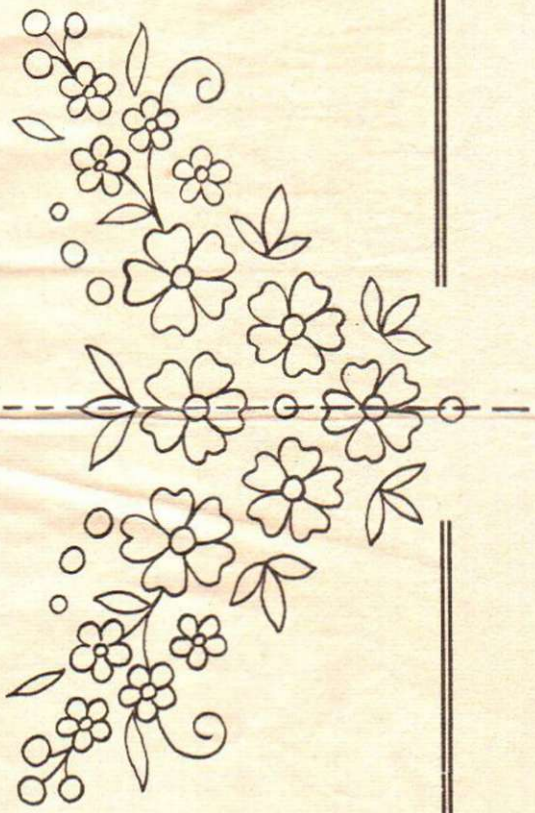


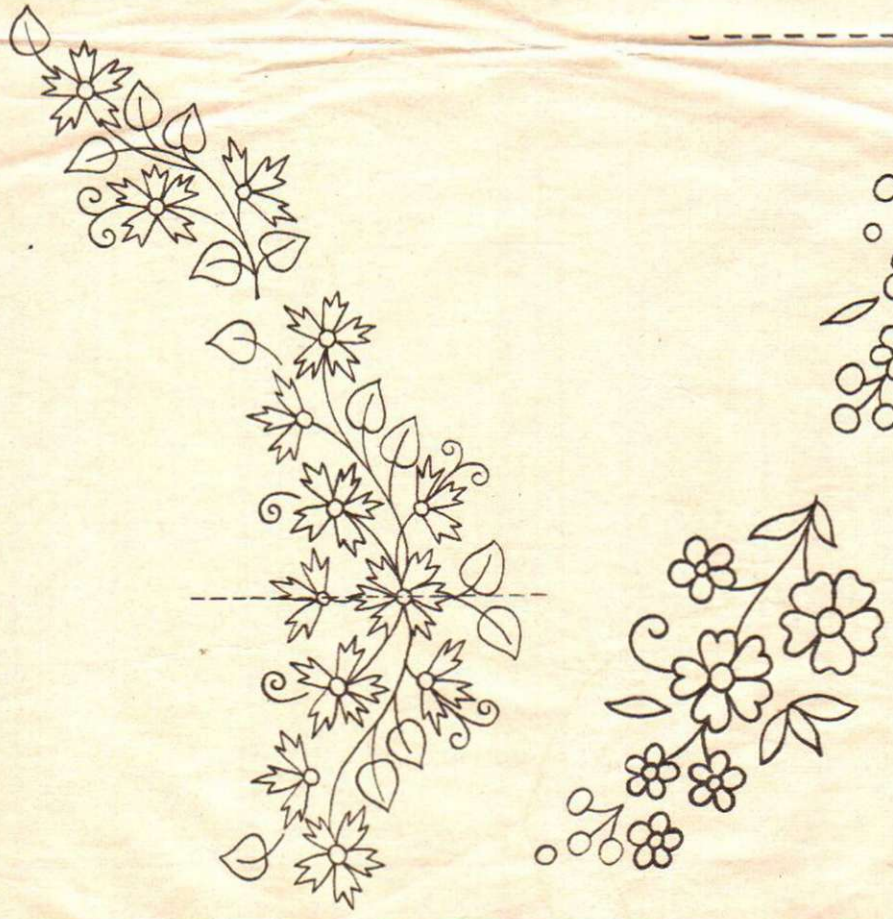
Комбинацию можно украсить вышивкой, выполненной нитками мулине двухсторонней гладью, стебельчатым швом, узелками. На цветной ткани весь узор лучше вышить только белыми нитками. Если ткань белая или светлая однотонная, сделайте узор более насыщенным по цвету: крупные цветки вышейте двумя-тремя тонами желтого цвета (рис. 1), мелкие — нитками голубого цвета, листья — светло-зелеными, стебли и узелки в крупных цветках — коричневыми.

В другом узоре (рис. 2) васильки вышейте нитками голубого, розового, сиреневого цветов, узелки — желтого, стебли — коричневого, листья — двумя тонами зеленого цвета.

Направление стежков в цветках — к центру, в листьях — косое (рис. 1) и к середине (рис. 2).

Т. ЕРЕМЕНКО





ШЬЕМ САМИ

По просьбе читательниц мы даем выкройки комбинаций, которые можно сшить из тонкого полотна, батиста, майи, натурального шелка. Все модели имеют вытачку на груди. Это обязательно, так как ткань в отличие от трикотажа не

2. Комбинация (размер 50, рост III), отделанная кружевной прошвой. Кружева пришейте сверху на машинке или петельным ручным швом. Затем с изнанки ткань аккуратно вырежьте.

3. Комбинация (размер 60, рост III). Ее можно сшить из ткани с мелким рисунком и отделать тонкими кружевами. Ширина бретелей в готовом виде 3 см.

Длина всех комбинаций дана условно.

КУПАЛЬНИК

Размер 50, рост III.

Сшить его лучше из трикотажа или любой эластичной ткани, например, кримплена. В шве спинки сделайте застежку «молнию».

обладает эластичностью.

В левом боковом шве внизу сделайте разрез. Размер талии комбинации должен быть больше, чем на фигуре, на 8—12 см. Если хотите, чтобы комбинация прилегала плотнее, сделайте застежку — маленькие крючки и нитяные петли.

1. Комбинация (размер 46, рост IV), украшенная вышивкой по линии груди и разрезом.

ПЛЯЖНЫЙ АНСАМБЛЬ ДЛЯ МОЛОДЕЖИ

Размер 46, рост III

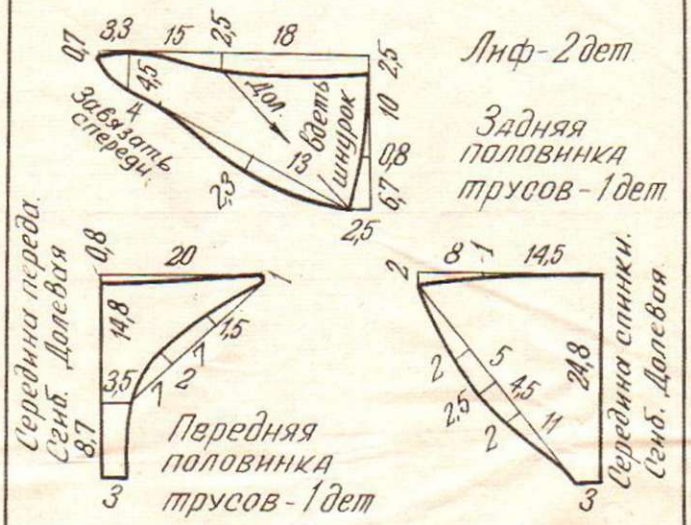
Две половинки трусов завязываются на бедрах. В боковую часть лифа вдеть шнурок, стянуть им бочок и «перекрестив», сзади вдеть так же в другую половинку; закрепить. Спереди завязать узлом. Длина бретели определяется по фигуре. Ширина ее не больше 1 см в готовом виде.

Шорты спереди на кокетке и с прорезными карманами.

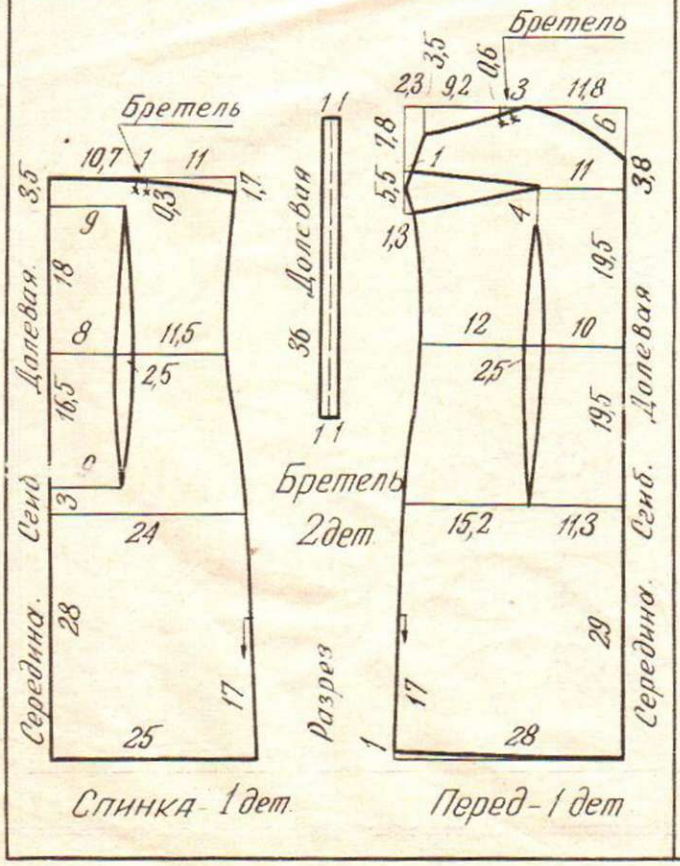
Все чертежи даны без припусков на швы.

Т. ОВСЯННИКОВА,
конструктор
С. ТАБУНОВА,
художник

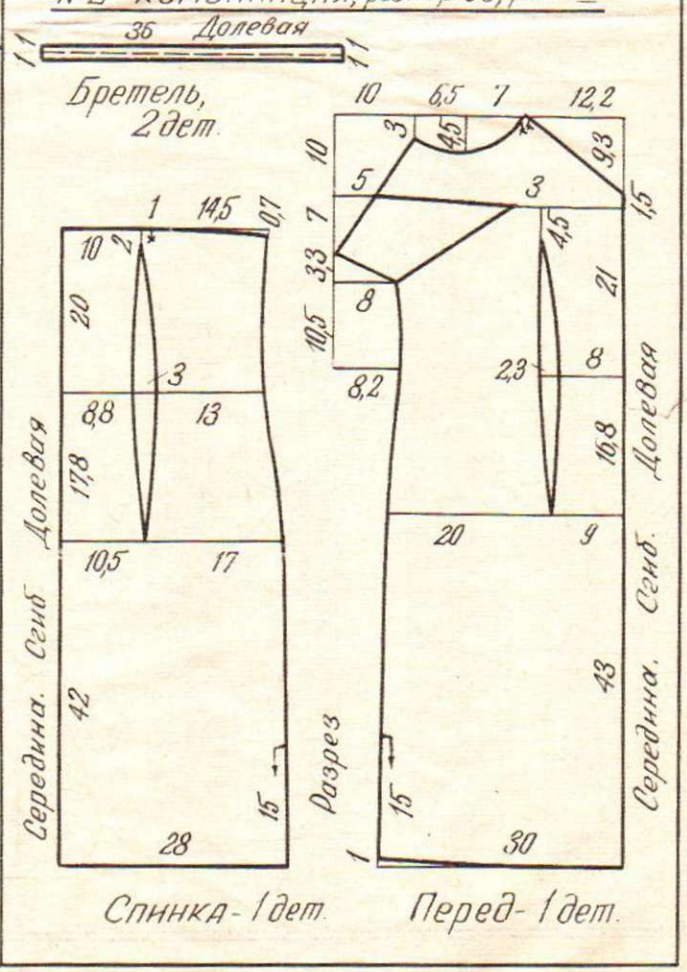
Трусы и лиф, размер 46, рост III



№1 Комбинация, размер 46, рост IV

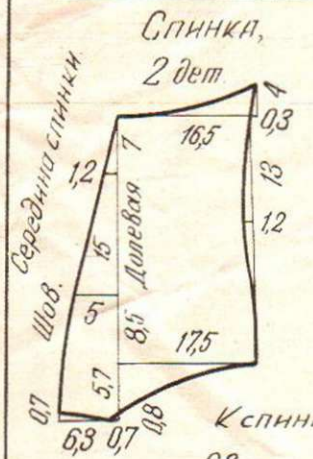


№2 Комбинация, размер 50, рост III



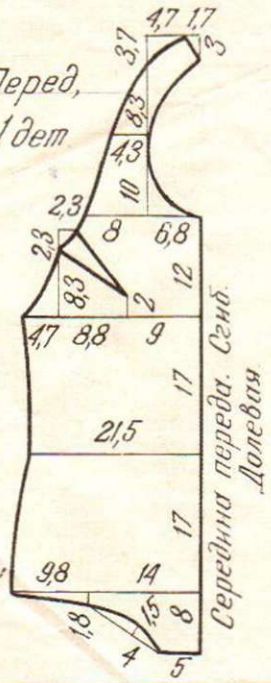
Купальник, размер 50, рост III

Спинка, 2 дет



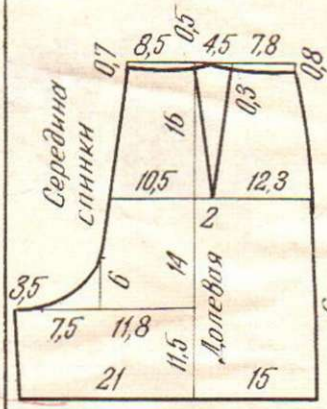
Ластовица – 1 дет

Перед, 1 дет

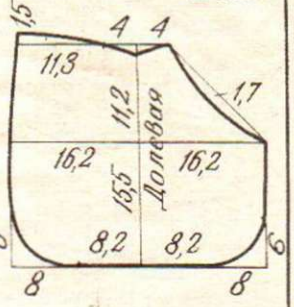


Шорты, размер 46, рост III

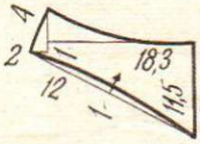
Задняя половинка шорт – 2 дет



Бочок и мешковина кармана, 2 дет.



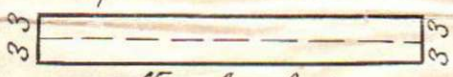
Кокетка переда, 1 дет



Середина переда. Сгиб. Долевая

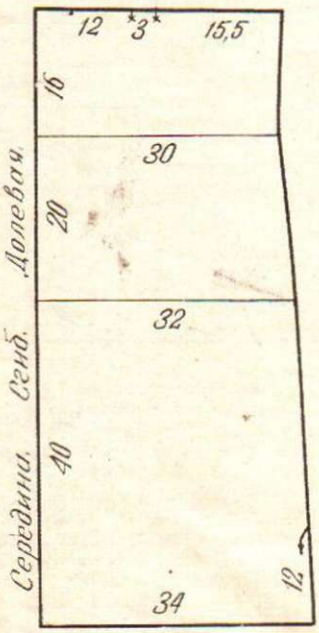
№3 Комбинация, размер 60, рост III

Бретель – 2 дет

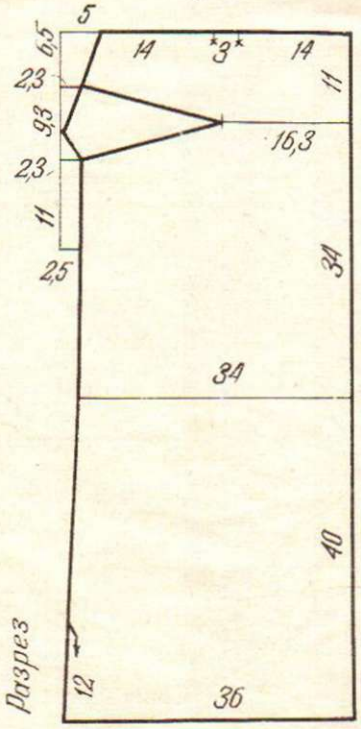


Бретель

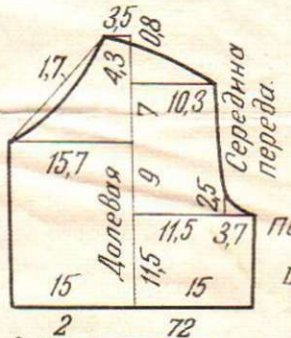
Бретель



Спинка, 1 дет



Перед, 1 дет



Передняя половинка шорт, 2 дет

Пояс, 1 дет

МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

ГОТОВИМ ПЕРВОЕ...

Первые блюда готовят на мясных, рыбных, грибных бульонах, на овощных, фруктово-ягодных отварах, на молоке и даже на хлебном квасе. По способу приготовления они делятся на заправочные, пюреобразные и прозрачные, горячие и холодные. Наиболее распространены заправочные супы, в которые добавляются картофель, капуста, свекла, крупа, бобовые, коренья, мучные изделия.

Овощи для супов очищают и нарезают кусочками. Если варят картофельный суп с крупой, то коренья нарезают мелкими кубиками, а для супа с вермишелью — соломкой. Капусту для щей обычно шинкуют.

Во многие заправочные супы кладут томат-пюре, а в сезон — свежие помидоры. Не кладут их в рассольник, зеленые щи и супы со щавелем, шпинатом.

Картофель и свежую капусту при варке супов закладывают в сыром виде.

А вот коренья и лук сырыми класть не рекомендуется: во время варки из них улетучиваются ароматические и вкусовые вещества. Чтобы этого не случилось, нарезанные коренья и лук слегка обжаривают на разогретой с небольшим количеством жира сковороде. Суп, заправленный такими кореньями, приобретает присущий им аромат. Морковь, кроме того, окрашивает его в оранжевый цвет. Еще более яркая, аппетитная окраска получается, если жир прогреть с томатом-пюре.

Свеклу для борща также тушат для того, чтобы сохранить ее цвет. Иногда добавляют немного уксуса. Можно целые неочищенные, но хорошо вымытые корни свеклы испечь или отварить в небольшом количестве воды, а затем очистить, нарезать и положить в борщ.

Щи из квашеной капусты будут вкуснее, если предварительно ее немного потушить.

Крупы (кроме гречневой и манной), горох, фасоль перед закладкой в бульон перебирают и тщательно промывают. Для более быстрого разваривания перловую крупу и бобовые (горох, фасоль, чечевицу) следует замочить: перловку — на 2—3 часа, бобовые — на 4—6 часов. Лущеный (половинчатый) горох замачивать не следует.

Случается, суп с перловой крупой приобретает неприятный синеватый оттенок. Поэтому лучше отварить до готовности крупу отдельно, а потом ввести ее в суп.

Для лучшего сохранения витамина С овощи нужно закладывать в кипящий бульон (воду) и варить при слабом кипении, не допуская переваривания.

В овощные супы для улучшения вкуса и питательности можно добавлять молоко, сливки, сметану или простоквашу. Сметану можно класть непосредственно в тарелку с супом или подавать на стол отдельно.

После трехчасового хранения щей или картофельного супа в них остается только половина того количества витамина С, которое было в момент окончания варки. Поэтому не стоит варить суп на два дня. Лучше приготовить бульон, на котором заваривать свежий суп.

ЧТОБЫ БЫЛО ВКУСНЕЕ...

Если щи или борщ покажутся пресными, их можно заправить томатными соусами, такими, как «Соус острый», «Соус кубанский» или «Южный». Приятный аромат придает супам измельченная зелень петрушки или укропа (свежая или сушеная).

Щи можно заправить рассолом квашеной капусты: это придаст им приятную остроту.

Готовый рассольник можно заправить процеженным рассолом соленых огурцов (его нужно предварительно вскипятить).

В борщ для улучшения вкуса хорошо добавить сок, отжатый из сырой клюквы. Для этого ягоды предварительно обдают кипятком, разминают и процеживают. Борщ можно заправить и свекольным соком (консервированной маринованной свеклы). И клюква, и свекольный сок придают борщу привлекательный яркий цвет. После добавления соков борщ доводят до кипения.

Хорошей приправой для многих супов, в состав которых входит томат-пюре, могут послужить консервы из маринованного сладкого красного перца (стручками или нарезанного кусочками) и готовая приправа «Лечо», содержащая и красный перец и томат-пюре. Эти приправы (несколько ложек — по вкусу) нарезают, кладут в суп и проваривают его в течение 10—15 минут.

Свежие помидоры, бесспорно, полезнее и готовых соусов, и перца, и «Лечо». Они улучшают вкус щей, борщей, многих других овощных супов и таких первых блюд, как харчо, солянка, суп рисовый, с макаронами или фасолью. Помидоры промывают в холодной воде, освобождают от плодоножки, нарезают некрупными ломтиками или кружочками, слегка тушат с небольшим количеством жира, плотно закрыв крышкой, в течение 10—15 минут, после чего кладут в суп и доводят его до кипения.

Когда свежих помидоров нет, их можно заменить томатом-пюре или томатом-пастой. Для придания лучшего вкуса эту приправу также нужно потушить на сковороде с жиром.

Тем, кому нравится аромат и вкус жареного лука, советуем мелко нашинковать его, слегка обжарить на сковороде с жиром и в конце жарения добавить томат-пасту, а затем положить эту приправу в горячий суп и прокипятить его минут десять.

Не рекомендуется заправлять супы уксусом и горчицей.

Чтобы суп был гуще, можно заправить его смесью пшеничной муки со сливочным маслом. Для этого столовую ложку масла растирают со столовой ложкой муки, разбавляют эту смесь 4 столовыми ложками охлажденного бульона, тщательно размешивают, чтобы не было комочков, а затем вливают в разогреваемый суп и проваривают 10—15 минут. Такой смесью можно заправлять многие супы, кроме крупяных и с макаронными изделиями.

Готовые супы-пюре для придания им лучшего вкуса следует заправлять сливочным маслом или сливками перед самым снятием кастрюли с плиты.

Супы-пюре заправляют также смесью молока с сырым яичным желтком. Для этого желток хорошенько растирают, понемногу добавляя полстакана молока, вливают в разогретый суп, все время помешивая, и доводят его до кипения, но не кипятят, иначе желтки свернутся хлопьями.

ЧИТАТЕЛЬ — ЧИТАТЕЛЮ

ТЕМ, КТО ЛЮБИТ БОРЩ

ПРИПРАВА

Для приправы я беру 1—2 головки чеснока, очищаю, мелко режу, солю и растираю до кашицы. Добавляю половину чайной ложки семян укропа и растираю снова. Затем добавляю 0,5 кг протертых горячих помидоров или стакан томатного сока. Все это перемешиваю, помещаю в банку, закрываю крышкой и ставлю в холодильник. Там масса густеет. Эту приправу можно класть в борщ, намазывать на хлеб в виде бутерброда. А можно подать к холодному или горячему мясу.

ГАЛУШКИ В БОРЩЕ

Почти у каждой хозяйки есть свой секрет приготовления борща. Но мало кто знает, что можно подать его с галушками. Когда борщ уже готов и заправлен, вынимаю из него мясо, слегка солю и ставлю в теплое место. После этого в кипящий борщ кладу 1—4 пышки. Как только они всплывут и покипят 2—3 минуты, вынимаю их, режу на кусочки (ромбики) и поливаю растертым чесноком с солью, смоченным жидкостью из борща.

Галушки (пышки) готовлю так.

В стакан кислого молока (кефира) кладу половину чайной ложки соды. Добавляю стакан сметаны, 1—2 яйца, 1—2 ложки растительного масла (можно жареное сало и растертые выжарки, мелко нарубленные потроха, если борщ варится из птицы). Все перемешиваю, кладу соль, добавляю муку и

ЧИТАТЕЛЬ — ЧИТАТЕЛЮ

МАРМЕЛАД ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник растет едва ли не в каждом саду. Обычно из него варят приятное на вкус, чуть кисловатое варенье, делают компоты. Не можно приготовить и мармелад. Я делаю это так. Спелые, хорошо промытые ягоды крыжовника кладу в таз, заливаю водой (1—2 стакана на 1 кг ягод) и варю на малом огне, при этом, помешивая, растираю ягоды деревянной ложкой. Варю до тех пор, пока пена не соберется к центру таза. После этого массу перетираю через сито, чтобы отделить зернышки. На 1 кг пюре беру 600—800 г сахара и снова варю до загустения массы. Готовый мармелад раскладываю по формам и храню закрытым в прохладном месте.

Б. СЕМИКОПЕНКО

Белгородская область.

замешиваю крутое тесто, а потом разрезаю его на четыре части. Каждый кусок слегка расплющиваю и опускаю в готовый кипящий борщ.

Галушки, облитые чесночным соусом, подаю на стол вместе с мясом в одном блюде. Их едят вместо хлеба.

А. СОТНИКОВА

г. Тимашевск, Краснодарский край.

ИГРАЙТЕ В ШАХМАТЫ

ШАХМАТНАЯ КОМПОЗИЦИЯ И ПРАКТИЧЕСКАЯ ПАРТИЯ

Интереснейшей областью шахматного творчества является **композиция.** Она призвана изучать и развивать творческие идеи шахматной игры и воплощать их в ярких, художественных образах. Все историческое развитие древней игры подчеркивает неразрывную связь композиции и практических шахмат.

Уже в самых ранних манускриптах по шатранджу (игре — предшественнице нынешних шахмат) приводились искусственно созданные позиции, называемые **мансубами.** Вначале это были безымянные композиции, но уже в рукописи XV века самаркандца Али Шатранджи 60 мансуб даны с указанием авторов. В эпоху Возрождения правила игры трансформировались. Были изменены по сравнению с шатранджем ходы ферзя, слона, а пешка, достигнув последней горизонтали, получила право превращаться в любую фигуру. Пропаганде игры способствовали первые печатные трактаты Лусены, Дамиано, Сальвио, Греко и других. В них также приводились составленные авторами позиции.

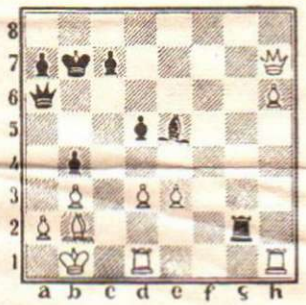
Заметным этапом в развитии композиции была книга Филиппа Стаммы, изданная в 1737 году. Все позиции Стаммы составлены им. Это типичные матовые комбинации с характерными признаками разнообразных тактических операций. Критическое положение обоих королей заставляет стороны действовать энергично, так что все ходы белых у Стаммы были форсированными, с шахами.

Большое значение для популяризации композиции сыграло творчество сильнейшего игрока Европы середины прошлого века, Адольфа Андерсена. В 1842 году он выпустил «Сборник шахматных задач для шахматистов». Отличительной особенностью задач Андерсена было наличие тихих ходов, без шахов, что, конечно, затрудняло решение и давало черным больше шансов для защиты. Начиная с Андерсена, в композиции более и менее регулярно пробовали свои силы такие выдающиеся шахматисты, как Ласкер, Шлехтер, Дурас, Рети, Керес, Ботвинник, Смыслов, Бронштейн.

В середине XIX века вместе с первыми международными турнирами шахматистов проводятся и первые конкурсы составления. Тогда же произошло фактическое разделение композиции на два жанра — **задачи** и **этюды.** В задачах белые должны дать мат противнику единственным путем в строго определенное число ходов. В этюдах белые должны победить или сделать ничью, но без ограничения числа ходов.

История шахматного искусства знает большое число примеров непосредственной, чисто практической связи между игрой и композицией.

Интересная идея встретилась в партии Лукарелли — Карра (1933 г.):

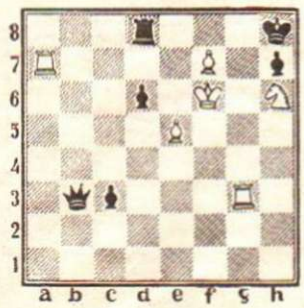


(диаграмма 1)

ХОД БЕЛЫХ

Белые имеют лишнюю ладью, но страшна угроза 1... Л:b2+. Если попытаться сыграть естественно — 1. d4?, то после 1... Фе2 вторая горизонталь ослаблена решающим образом и мат «не за горами». Белые нашли удивительное спасение — **1. Лd2! Л:d2 2. d4!,** и теперь после **2... Фе2** ладья черных оказалась впереди ферзя. Сыграв **3. Сс1!,** белые спаслись.

Эта остроумная перестройка дальнобойных фигур противника сразу же привлекла внимание композиторов, и через три года Э. Цеплер составил такую задачу (см. диаграмму 2).



(диаграмма 2)

МАТ В 5 ХОДОВ

Ферзь и ладья черных контролируют поле g8, а попытка отрезать ферзя ходом 1. e6? опровергается 1... Фb8! Вступительные ходы решения кажутся непонятными — **1. Ла8! Л:а8 2. е6 Фb8.** Что же изменилось? Ведь по-прежнему черные дважды контролируют восьмую горизонталь. Однако первую позицию среди защитников черных занимает ферзь, а не ладья, и белые могут использовать после четвертого хода черных слабость поля f7. Далее следует **3. Лg8+! Ф:g8 4. fgФ+ Л:g8 5. Kf7**.

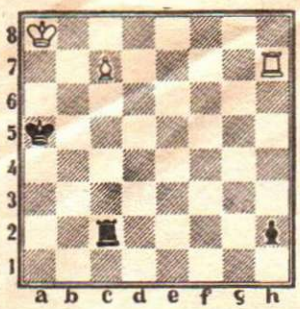
В 1887 году в партии Тулидж — Виттон случилась такая позиция:

(диаграмма 3)

ХОД ЧЕРНЫХ

Казалось бы, окончание не предвещает комбинационных осложнений **1... Лh1 2. c7 h2,** и теперь белые находят остроумный выигрывающий маневр. **3. Крb7! Лb1+ 4. Кра6! Лс1 5. Крb6 Лb1+ 6. Кра5! Лс1 7. Лh3+ Кра2 8. Л:h2+ Кра1 9. Лh1! Л:h1 10. c8Ф** с выигрышем.

В 1890 году тогдашний чемпион мира Э. Ласкер опубликовал этюд, в котором провел подобный маневр. Найдите, как белые при своем ходе могут выиграть в позиции.



(диаграмма 4)

Все теоретики и практики шахматного искусства отмечают большую пользу, которую может получить практический игрок от занятия композицией, и в первую очередь от решения этюдов и задач. Знакомство с лучшими образцами творчества композиторов способствует развитию острого, свежего взгляда на позицию, развивает комбинационное чутье, приучает шахматиста быстро ориентироваться в нестандартной ситуации. Серьезное занятие композицией повышает общую шахматную культуру, позволяет полнее понять глубину и красоту древней игры.

Я. ВЛАДИМИРОВ,
гроссмейстер
по шахматной
композиции

РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ

В журнале «Крестьянка» № 5 за 1981 год опубликованы задачи, поделившие 1—2-е места по разделу двухходовок на конкурсе составления, посвященного XXII Олимпийским играм.

Задача москвича Д. Банного (диаграмма 5) решается ходом 1. K:f2!

1. ... K:f2 2. Ф:g3×
1. ... gf 2. Фg5×
1. ... Kpf4 2. Ф:e4×

В задаче В. Геббельта из г. Лиды (диаграмма 6) организаторы конкурса отметили удивительно содержательную игру белых батарей, каждая из которых матует по 4 раза:

1. K:c5! с угрозой 2. Лe3×
1. ... Kpd6 2. Лd3×
1. ... K:g5 2. Лf3×
1.... Cf3 2. Л:h3×

Особенно красивы маты коневой батареей:

1. ... Лf3 2. K5e6×
1. ... Лf4+ 2. Ke4×
1. ... Ce4 2. Kd3×
1. ... Kf4 2. Kd7×

Первые правильные ответы на эти задачи прислали Н. Палко (село Соль, Закарпатская область), В. Володин (поселок Анна, Воронежская область), А. Петров (город Херсон).

В ВАШУ ЛИЧНУЮ БИБЛИОТЕЧКУ

Мы называем нашу страну гигантской строительной площадкой, огромной научной лабораторией, первым космодромом планеты. С полным основанием ее можно назвать и страной обновленной земли. И сегодня, когда на глазах одного поколения в сельскохозяйственном производстве повсеместно происходят изменения, равные по своим масштабам целинной эпопее, каждый, кто связал свою жизнь с родной землей, с особым интересом обращается к истории, чтобы опереться на предшествующий опыт, узнать о происходящих изменениях, заглянуть в будущее. Глубже понять существо этих проблем поможет читателю книга К. М. БОГОЛЮБОВА «ВЕРНЫМ КУРСОМ» (ПОЛИТИЗДАТ, 1980 г.), посвященная ленинской аграрной политике КПСС.

Издавна в труде земледельца среди слагаемых успеха особое место отводится опыту, навыкам, передающимся из поколения в поколение. О замечательных людях рассказывается в очередном сборнике «ЖЕНЩИНЫ-МЕХАНИЗАТОРЫ» (РОССЕЛЬХОЗИЗДАТ, 1980 г.). Привлекают здесь рассказы об удивительных, хотя и нелегких судьбах славных тружениц — победительниц соревнования женщин-механизаторов, удостоенных Всесоюзного приза трудовой славы имени Паши Ангелиной, их путь к вершинам мастерства, секреты, которыми героини очерков щедро делятся с читателем.

Кому как не человеку, изо дня в день своим трудом добывающему хлеб насущный, известно, что все от рук и старания своего, ничего — «от бога». Однако не всегда и не всем еще достает знаний для того, чтобы прочувствовать истинность атеизма, исходя из собственного опыта. Помогут в этом размышления ученых и литераторов, рабочих и колхозников. Их ответы на вопрос «Почему вы атеист?» («Я — АТЕИСТ». ПОЛИТИЗДАТ, 1980 г.) интересны и полезны для каждого. Особенно они пригодятся родителям в беседах с детьми, когда их дети уже начинают задумываться о взаимоотношениях природы и человека, над вечными проблемами жизни и смерти, добра и зла и т. д.

На огромных просторах российского Нечерноземья решаются сегодня поставленные партией задачи строительства новой деревни. И не только тружеников этих мест, но и всех советских людей волнуют вопросы экономики, демографии, культуры в селах Нечерноземной зоны. Именно об этом очерки лауреата Государственной премии РСФСР И. ВАСИЛЬЕВА («В КРАЮ ИСТОКОВ». «СОВРЕМЕННИК», 1981 г.). Неизменный интерес к творчеству этого публициста связан не столько с его умением откликнуться на злободневную тему, сколько в обращении к проблеме не «в чистом виде», а через человека, мир его переживаний и устремлений, через поиск нравственных истоков поступков, которые движут людьми, преобразующими свой край.

Человек села — тема курганского писателя В. ЮРОВСКИХ («ЖУРАВЛИНЫЕ КОРНИ». «СОВРЕМЕННИК», 1979 г.; «МАТЕРИНСКОЕ БЛАГОСЛОВЕНИЕ». «ДЕТСКАЯ ЛИТЕРАТУРА», 1979 г.). Раздумья автора над судьбами людей послевоенной деревни, характерами наших современников наполнены искренностью, глубоким знанием описываемых событий, любовью к традициям своего народа. Все это близко и дорого писателю, переживающему остро и открыто. По душевному настрою близка к творчеству В. Юровских поэзия В. СМИРНОВА («ПРЯЛКА МАТЕРИ». «СОВЕТСКИЙ ПИСАТЕЛЬ», 1980 г.). Для этого самобытного смоленского поэта прялка матери как камертон, по которому выверяет автор свое отношение к окружающему миру.

С. ЕГОРОВА,
сотрудник
Госкомиздата
РСФСР

РУЧНОЕ ВЯЗАНИЕ

Урок четвертый

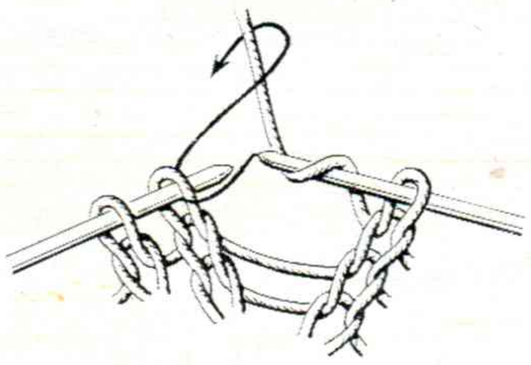
«КРЕСТЬЯНКА»

Ажурное вязание

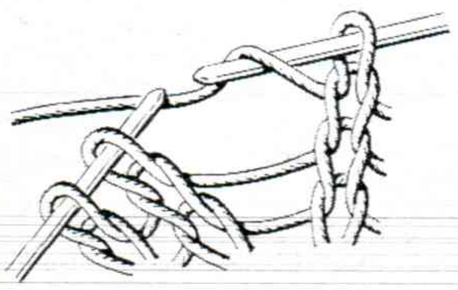
Своим видом оно напоминает кружево. Выполняется обычно из тонкой и мягкой шерсти.

Здесь приводятся наиболее простые и легкие образцы ажурных вязок. Более трудные, но зато и более красивые требуют некоторого опыта.

Для образования ажурного отверстия на спицу делают накид, а следующие две петли провязывают вместе. Если рабочую нитку накидывают на правую спицу сзади наперед, как при выполнении изнаночной петли (рис. 1), получается

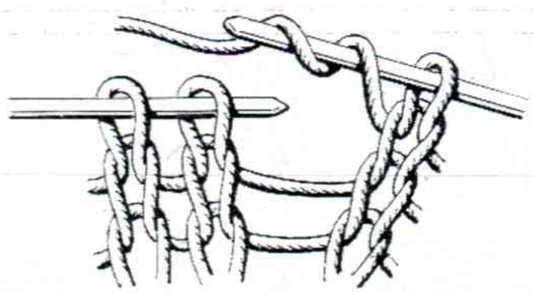


«накид к себе»; спереди



назад — «накид от себя» (рис. 2). В следующем ряду накиды провязываются в соответствии с описанием: как лицевая или изнаночная петля. Накид может быть сделан в любом месте ряда, независимо от того, где провязаны соединенные вместе петли. Важно, чтобы в ряду не изменялось количество петель, поэтому при выполнении ажурных узоров необходимо почаще подсчитывать петли на спицах.

Для получения более крупного отверстия на спицу делают 2 накида (рис. 3 — «двойной накид») или несколько. Из одного в следующем ряду вяжут петлю, другие сбрасывают со спицы для увеличения отверстия.



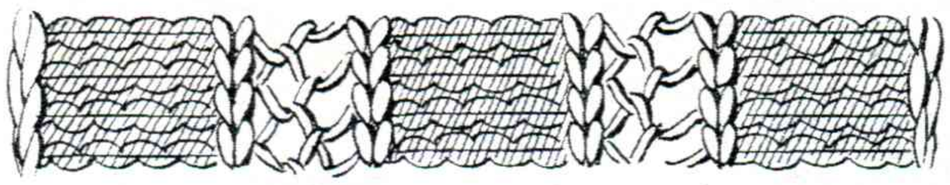
В процессе работы вам встретятся значки * ... *, указывающие, что заключенный между ними основной узор повторяется столько раз, сколько он укладывается до конца ряда. Вначале провязываются петли, стоящие перед первой звездочкой, затем повторяется несколько раз узор, заключенный между звездочками, после чего — остальные петли, стоящие после второй звездочки.

В результате выполнения накидов, если в следующем ряду их не сбрасывать, количество петель на спице возрастает. Поэтому по мере вязки приходится убавлять столько петель, сколько было сделано накидов.

Если в ажурном вязании провязать две петли вместе лицевой, рисунок вязки примет направление вправо; две петли, провязанные вместе лицевой перевернутой, дают рисунку направление влево.

В некоторых узорах первоначальное количество петель восстанавливается не сразу, а через несколько рядов, поэтому необходимо придерживаться описания образца вязки.

А теперь попробуем вязать ажурные узоры.

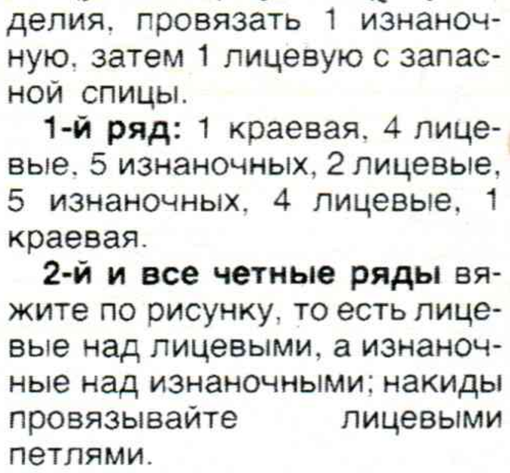


I. Наберите 22 петли (рис. 4)

1-й ряд: 1 краевая, * 4 изнаночные, 2 петли провяжите вместе лицевой, 1 накид, 2 лицевые, * 4 изнаночные, 1 краевая.

2-й ряд: 1 краевая, * 4 лицевые, 2 петли провяжите вместе изнаночной, 1 накид, 2 изнаночные, * 4 лицевые, 1 краевая.

Рисунок этих рядов последовательно повторяется.



II. Наберите 22 петли (рис. 5).

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ.

2 петли скрестить направо: 1 петлю снять на запасную спицу на изнаночную сторону изделия, провязать 1 лицевую, затем 1 изнаночную с запасной спицы.

2 петли скрестить налево: 1 петлю снять на запасную спицу на лицевую сторону изделия, провязать 1 изнаночную, затем 1 лицевую с запасной спицы.

1-й ряд: 1 краевая, 4 лицевые, 5 изнаночных, 2 лицевые, 5 изнаночных, 4 лицевые, 1 краевая.

2-й и все четные ряды вяжите по рисунку, то есть лицевые над лицевыми, а изнаночные над изнаночными; накиды провязывайте лицевыми петлями.

3-й ряд: 1 краевая, 4 лицевые, 2 изнаночные, 2 петли провязать вместе изнаночной, 1 накид, 2 петли скрестить **направо,** 2 петли скрестить **налево,** 1 накид, 2 петли провязать вместе изнаночной, 2 изнаночные, 4 лицевые, 1 краевая.

5-й ряд: 1 краевая, 4 лицевые, 1 изнаночная, 2 петли провязать вместе изнаночной, 1 накид, 2 петли скрестить **направо,** 4 изнаночные, 2 петли скрестить **налево,** 1 накид, 2 петли вместе изнаночной, 1 изнаночная, 4 лицевые, 1 краевая.

7-й ряд: 1 краевая, 4 лицевые, 2 петли провязать вместе изнаночной, 1 накид, 2 петли скрестить **направо,** 4 изнаночные, 2 петли скрестить **налево,** 1 накид, 2 петли провязать вместе изнаночной, 4 лицевые, 1 краевая.

8-й ряд: 1 краевая, 4 изнаночные, 1 лицевая, 2 петли провязать вместе лицевой, 1 накид, 6 лицевых, 1 накид, 2 петли провязать вместе лицевой, 1 лицевая, 4 изнаночных, 1 краевая.

Рисунок повторяется с 1-го по 8-й ряд.

М. ГАЙ-ГУЛИНА

В ВАШЕМ ДОМЕ...

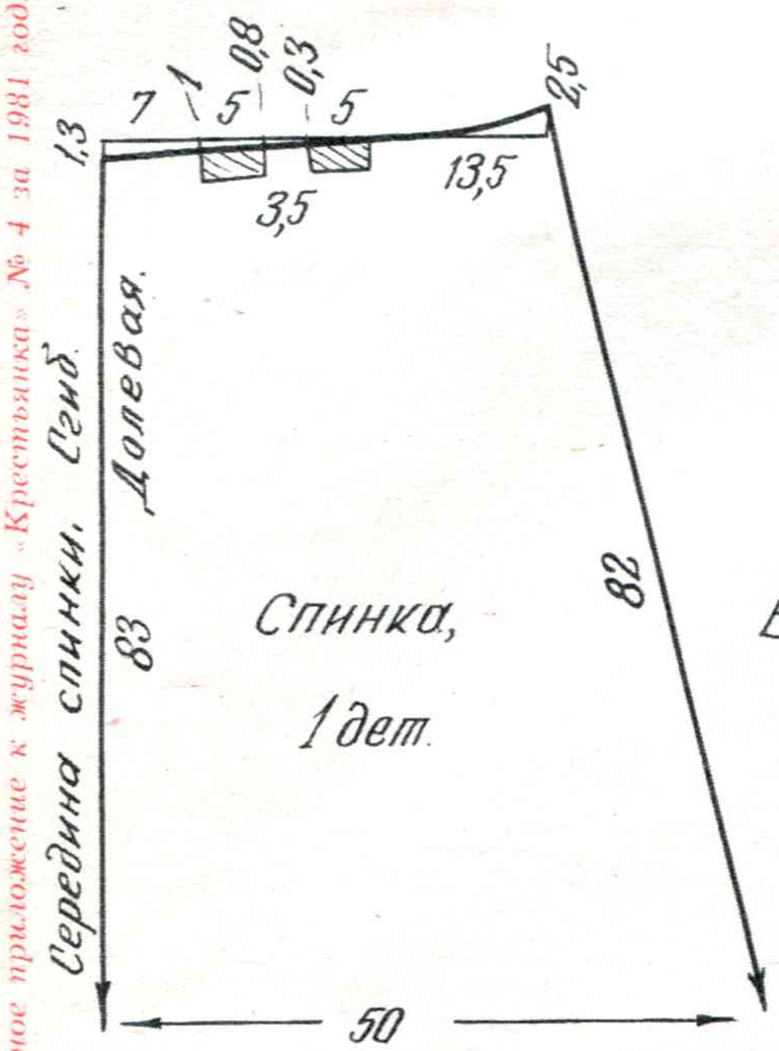
В новом жилье мы нередко задумываемся, чем украсить стены. Ковер, вышивка, эстамп... Что предложить еще? Попробуйте повесить на стену одну-две декоративные керамические тарелки и увидите, как оживет комната, как по-новому заиграют привычные вещи. Хороши тарелки из керамики с растительным орнаментом, с геометрическим рисунком. Посмотрите, как живописны изделия, выполненные по мотивам произведений Н. В. Гоголя.

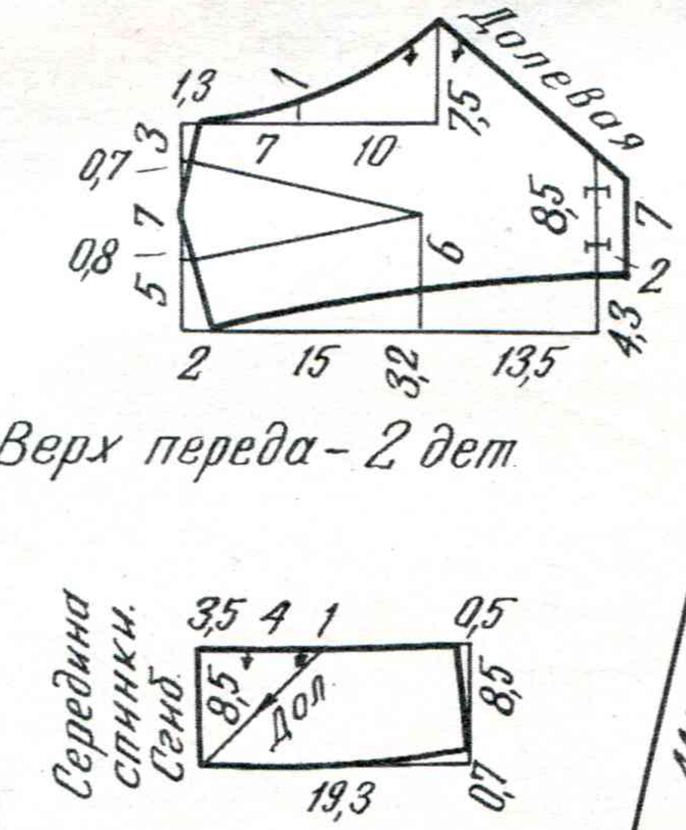
Украинская керамика широко известна. В Миргороде Полтавской области есть техникум, в котором учатся будущие специалисты декоративно-прикладного искусства. В прошлом году этот техникум закончила и молодая художница Марина Лешакова. Ее дипломной работой была серия керамических настенных тарелок, которые вы видите на снимках.

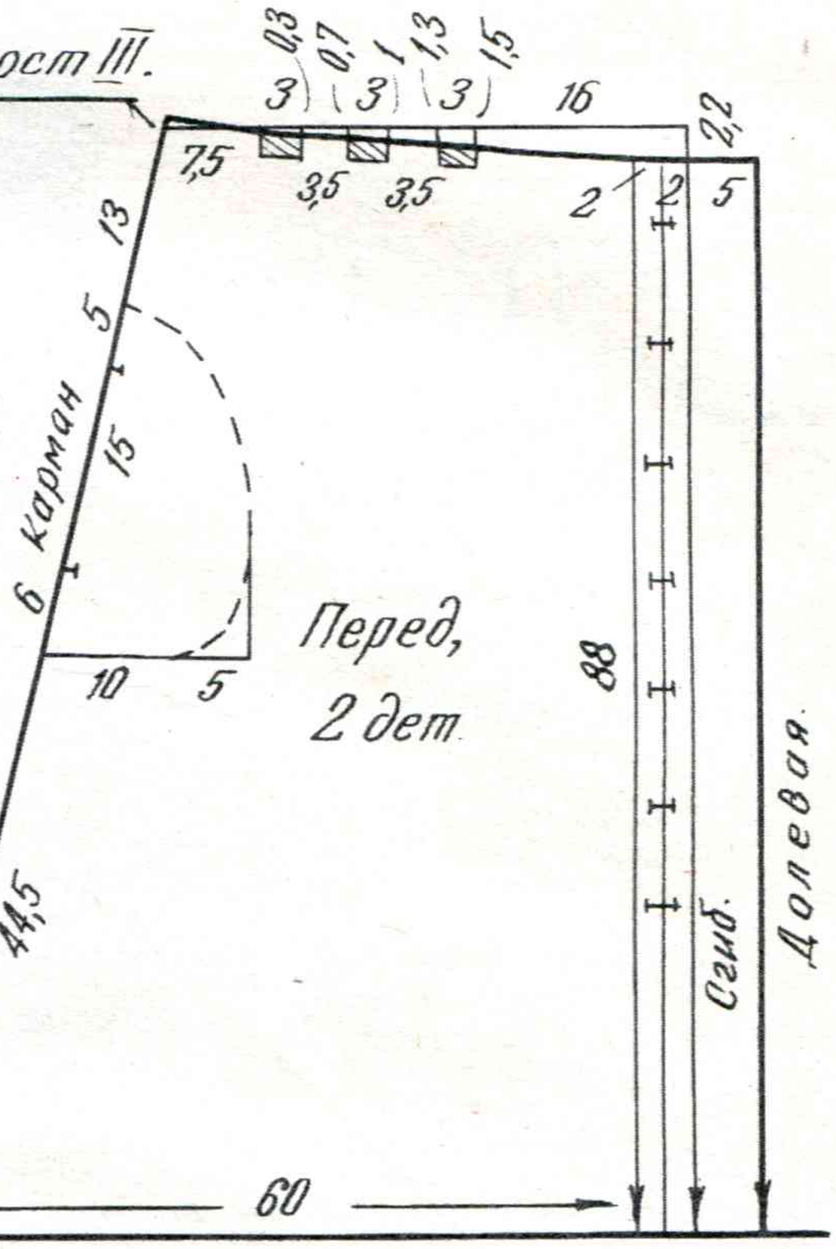
Г. СОРОКИНА

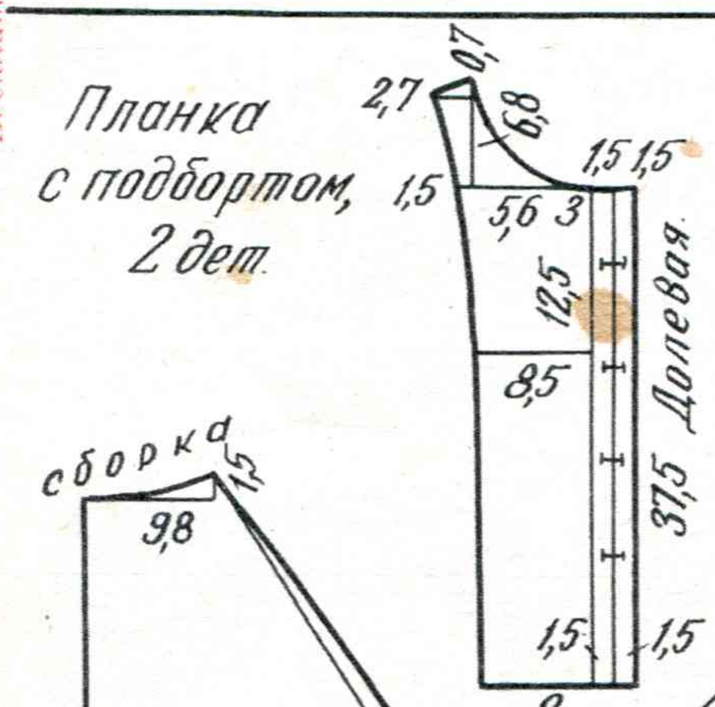
Бесплатное приложение к журналу «Крестьянка» № 4 за 1981 год.

САРАФАН, размер 46, рост III.

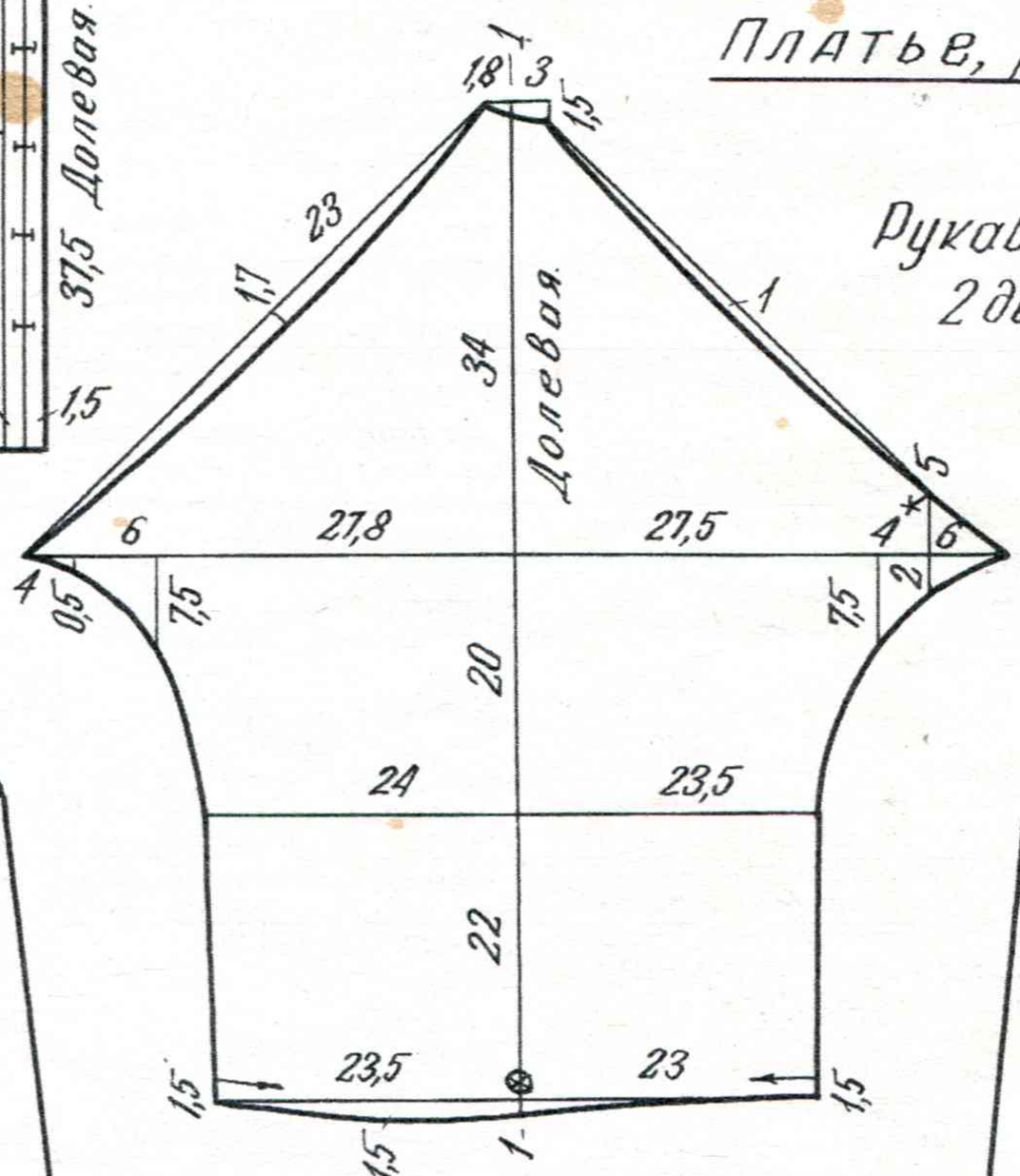


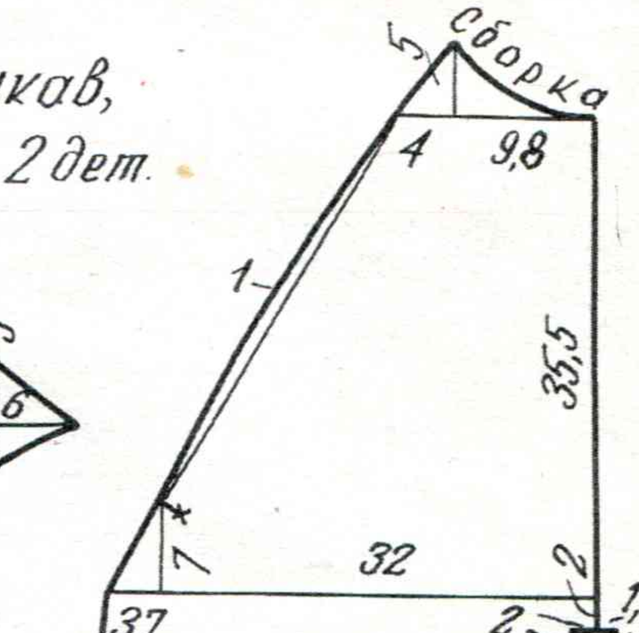






ПЛАТЬЕ, размер 46-48, рост III





Воротник
2 дет.

Стойка,
2 дет.

ОЖИДАЯ АИСТА В ГОСТИ...

...не забудьте подумать о новом гардеробе. Предлагаем вам несколько моделей.

Удобный сарафан из клетчатой ткани. Спереди на застежке. Прорезные карманы в боковых швах. Бретели размером 50 см × 85 см, ширина их в готовом виде будет 35 см. Все детали сарафана можно кроить с прямым или косым расположением клетки.

Платье с рукавами покроя «реглан», слегка присборенное по горловине. Маленький воротник на стойке. Застежка на втачной планке. В низ рукава вдевается шнурочек.

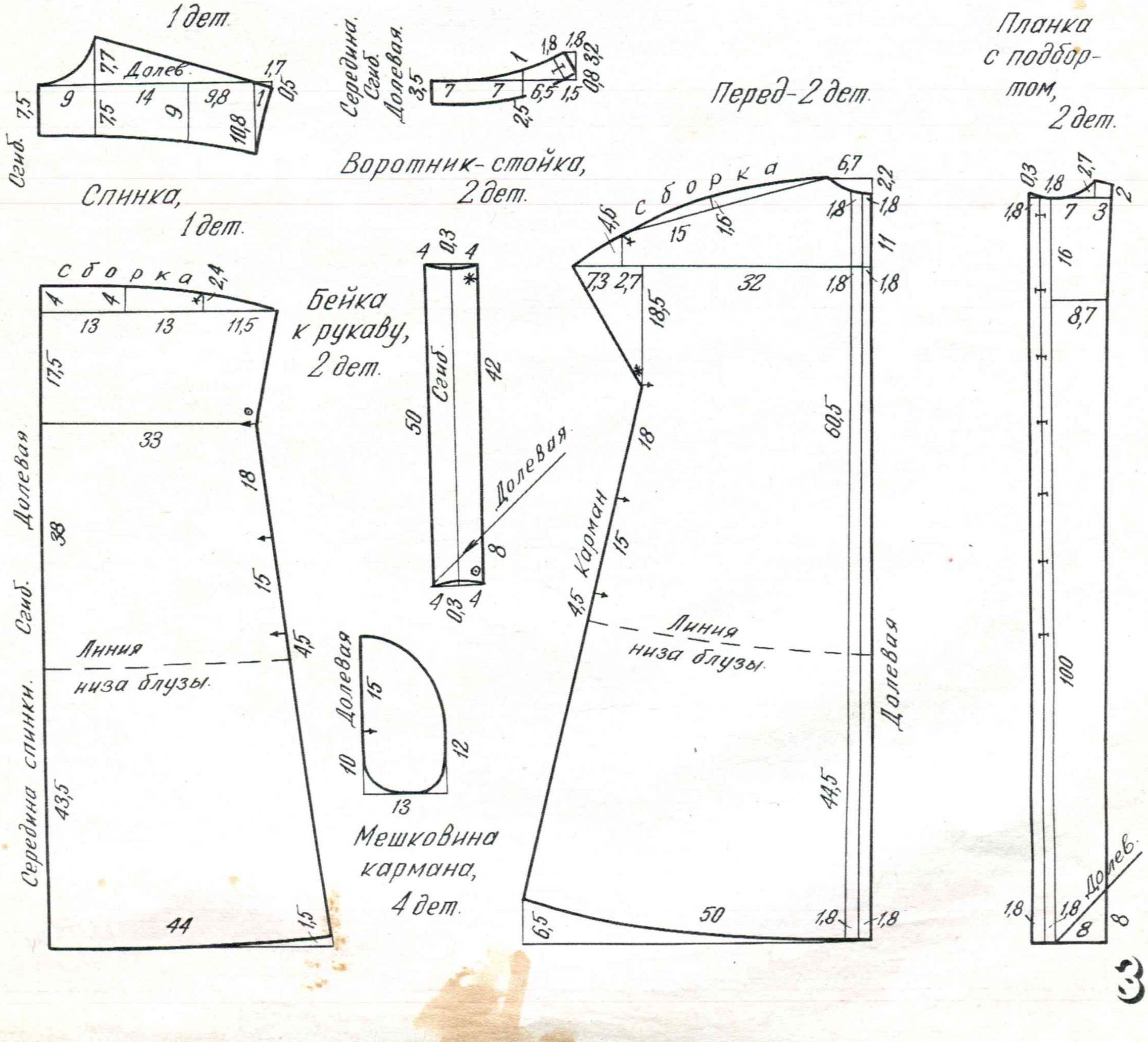
Платье на кокетке. Спереди застежка на планке. Воротник «стойка». Короткие рукава типа «японка» отделаны косыми бейками. Платье можно носить в прохладную погоду со свитером, надетым под него. Можно по этой выкройке сшить удобную блузу. На чертеже дана линия низа изделия.

Все чертежи даны без припусков на швы.

Т. ОВСЯННИКОВА,
конструктор

Рисунки С. ТАБУНОВОЙ

Платье, размер 50, рост III.



ПРИЧЕСКА К ЛЮБОМУ ЛИЦУ

Дорогая «Крестьянка»!

Сейчас многие женщины делают химическую завивку. Пожалуйста, расскажите подробнее о ней. Не вредна ли она для длинных волос и какие современные прически рекомендуют специалисты на ее основе?

Л. РУСАЛКИНА
Херсонская область.

Прически, выполненные на основе химической завивки без последующего применения бигуди.

С просьбой ответить на это письмо наш корреспондент обратился к заведующей сектором технологии и моделирования причесок Центрального проектно-конструкторского и технологического бюро Министерства бытового обслуживания населения РСФСР Нине Петровне Воробьевой.

Вот что она рассказала:

— Химическая завивка появилась у нас в стране в начале шестидесятых годов и сразу завоевала популярность. Она имеет большие преимущества перед обычной: завитые волосы легче поддаются любому способу оформления, кажутся более пышными, густыми, дольше сохраняют прическу.

Девушки тогда не проявили к ней большого внимания: в моде были длинные прямые волосы. Несколько лет назад отношение к этой завивке изменилось. Можно сказать, она сейчас переживает второе рождение. С чем это связано? Скорее всего с новым направлением моды вообще. Иной стала женская одежда; она приобрела более мягкие, естественные линии, стали популярны отделки рюшами, воланами, оборками. Новый стиль в одежде потребовал и нового оформления причесок: они стали пышнее.

Теперь и девушки охотно прибегают к химической завивке. Если раньше «химия» служила лишь основой для укладки, то теперь она нередко является самостоятельным видом прически.

Изменилась технология получения завитка, по-другому стали применяться химические препараты, появились различного диаметра «коклюшки» — палочки для накручивания волос. В связи с новой технологией на них можно накручивать волосы различной длины. (Прежде химическая завивка делалась только на короткие пряди.)

Наша лаборатория разработала несколько вариантов химической завивки для длинных волос различной структуры. Например, метод, при котором вначале волосы заплетаются в тонкие косички, а потом их концы накручиваются на «коклюшки»: пряди можно накручивать вертикально в направлении к лицу и от лица. Безусловной новинкой нынешней химической завивки является то, что она выполняется мастером-парикмахером с учетом задуманной прически. До этого коклюшки располагались на голове в одинаковом порядке. Теперь волосы накручиваются на них так же, как на бигуди. Получаются красивые естественные волны и локоны, которые не нуждаются в дополнительной укладке.

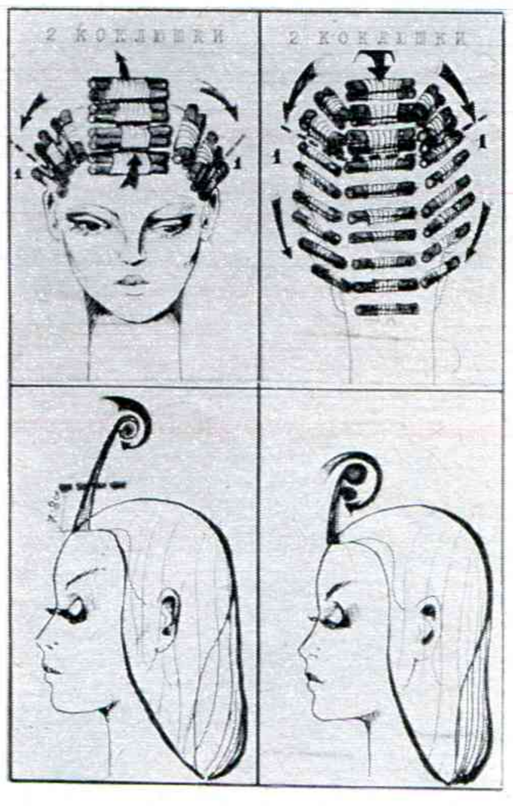
Химическую завивку можно делать при любых здоровых волосах, в том числе и окрашенных. Мастер лишь должен соблюдать разработанную специально для таких волос технологию накрутки.

Рекомендуем химическую завивку женщинам всех возрастов, с любым типом лица.

Надеемся, разработанные нами модели причесок на основе современной химической завивки понравятся читательницам «Крестьянки». Все они выполнены без последующей укладки на бигуди.

В помощь мастеру-парикмахеру

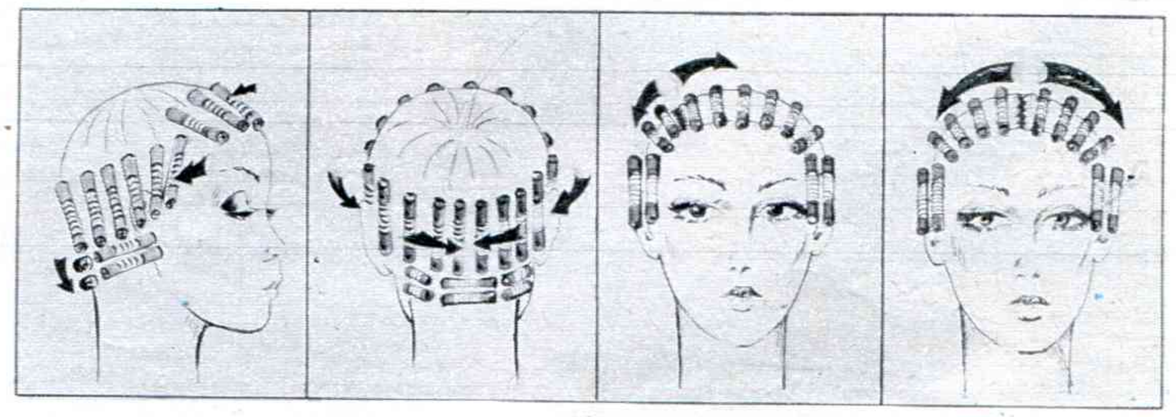
1. Химическая завивка длинных волос на две коклюшки.



Добавление второй палочки.

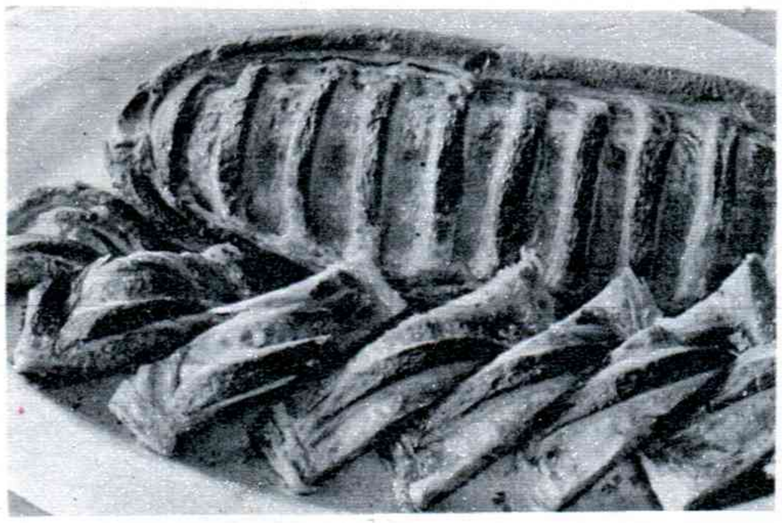
Завивка с боковым пробором.

2. Химическая завивка длинных волос на вертикально расположенные коклюшки.



Завивка с центральным пробором.

Бесплатное приложение к журналу «Крестьянка» № 4 за 1981 год.



«НЕ КРАСНА ИЗБА УГЛАМИ...

...а красна изба пирогами» — гласит народная мудрость. Пышные да румяные, они украшение любого стола.

Чтобы пироги получились вкусными и красивыми, необходимо правильно замесить и выдержать тесто, проявить изобретательность в приготовлении начинки.

Тесто можно приготовить безопарным или опарным способом. Второй предпочтительнее, если кладется много сдобы.

При безопарном способе тесто замешивают сразу, в один прием, дают ему подойти, а затем обминают и дают подойти еще раз.

При опарном способе сначала приготовьте опару, то есть жидкое тесто. Влейте всю полагающуюся по норме подогретую воду (или молоко) в большую кастрюлю, растворите в ней дрожжи и всыпьте половину муки. Хорошенько размешайте и поставьте в теплом месте на час. За это время опара подойдет, и объем ее увеличится в полтора-два раза. Когда брожение закончится и опара начнет понемногу оседать, добавьте сдобу, соль и сахар, растворенные в небольшом количестве воды или молока, снова размешайте, добавьте остальную муку и замесите тесто. Оно должно быть хорошо вымешено, не прилипать к рукам и стенкам посуды.

Вымешенное тесто поставьте для брожения в теплое место на полтора-два часа. Начавшееся оседание теста будет свидетельствовать о его готовности.

Ни опаре, ни тесту не следует давать перестаиваться: размножившиеся молочнокислые бактерии превращают сахаристые вещества в молочную кислоту, отчего тесто и выпеченные из него изделия приобретут кисловатый привкус. Следовательно, совершенно излишне ставить тесто с вечера. Для подъема его вполне достаточно 2,5—3 часа.

Необходимо соблюдать соотношение муки, сдобы, жидкости. При уменьшении или увеличении нормы муки нужно пропорционально уменьшить или увеличить количество жидкости (воды или молока), дрожжей, сдобы.

На 1 кг муки обычно берется 30—40 г дрожжей, 2 стакана воды или молока, 2—4 столовые ложки жира, 2—3 яйца, столовая ложка сахара и чайная ложка соли.

Начинка для пирогов

Из мяса. Сырое мясо нарезать на небольшие куски весом 30—40 г и обжарить с жиром, а затем положить в посуду, залить небольшим количеством воды и тушить до готовности. Бульон слить, на нем можно приготовить белый соус ко второму мясному блюду. Мелко нарезать репчатый лук и обжарить с жиром. Готовое мясо и обжаренный лук пропустить через мясорубку, добавить по вкусу соль, немного бульона, можно и вареный рис.

Из творога. Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить яйца (из расчета на 500 г творога одно яйцо), соль и сахар по вкусу. В фарш можно добавить промытый и перебранный изюм без косточек или морковный фарш (половину от количества творога). Приготовление фарша из моркови смотрите ниже.

Из моркови. Морковь очистить, тщательно промыть, натереть на терке или пропустить через мясорубку, после чего тушить с жиром и небольшим количеством воды. Затем прибавить по вкусу сахар и соль, можно рубленые крутые яйца или отварной рис.

Из свежей капусты. Капусту очистить от грубых верхних листьев, мелко порубить, положить на противень с растопленным жиром слоем не более 3 см и жарить до готовности на плите или в духовке при температуре не менее 200°. При более низкой температуре она приобретает бурый цвет и становится невкусной. Готовую капусту охладить, добавить соль и сваренные вкрутую рубленые яйца.

Солить свежую капусту или жареную, но неохлажденную не следует, так как при этом выделяется слишком много сока и качество фарша ухудшается.

Можно приготовить фарш из квашеной капусты. Для этого ее надо отжать (очень кислую предварительно промыть), обжарить на жире, добавить немного воды или бульона и тушить до готовности. Затем добавить слегка обжаренный лук, немного сахара.

Из свежих яблок. Яблоки помыть, удалить сердцевину, испорченные места и нарезать ломтиками. Добавить сахар (на килограмм неочищенных яблок 0,5 стакана песка) и варить на легком огне, пока масса не загустеет. Можно в яблочный фарш добавить немного морковного, приготовленного, как указано выше.

Из сушеных яблок. Яблоки перебрать, помыть, залить водой и оставить на 2—3 часа для набухания, после чего варить в той же воде, пока не станут мягкими. Затем пропустить через мясорубку, добавить сахар и, помешивая, варить на слабом огне до загустения.

Для приготовления фарша можно использовать и другие сушеные фрукты: урюк, чернослив, груши, изюм. Перед тем, как пропустить подготовленные, как и яблоки, фрукты через мясорубку, не забудьте вынуть из них косточки.

Из мака. Сухой мак промыть теплой водой, переложить в просторный марлевый мешочек и варить в таком виде час. Затем отжать, положить на тарелку для остывания. Пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и варить до полного растворения сахара и загустения массы.

К маку можно прибавить пропущенный через мясорубку изюм.

Из орехов с изюмом. Ядра орехов — фундука или грецкого — слегка обжарить на сковороде до желтого цвета, смешать в равных количествах с перебранным и вымытым изюмом и пропустить через мясорубку.

Готовое тесто выложить на стол или пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на кусочки и скатать из них шарики. Оставить на 5—8 минут, чтобы тесто немного подошло. Раскатать шарики в виде круглых лепешек толщиной до 1 см и положить на каждую подготовленную и охлажденную начинку. Края лепешки соединить и защипать, придавая пирожку овальную форму.

Разделанные пирожки уложить защипанной стороной на смазанный маслом противень на расстоянии 2 см друг от друга и поставить на 15—20 минут в теплое место, чтобы они поднялись. Смазать пирожки взбитым яйцом и поставить в духовку; выпекать в течение 10—15 минут. Готовые снять с листа, смазать сверху маслом и накрыть чистым полотенцем.

СОХРАНИМ ДЛЯ БУДУЩЕЙ ЗИМЫ

Весна вступила в свои права. Нужда в зимних меховых вещах отпала, и поэтому необходимо привести их в порядок, чтобы они хорошо сохранились до следующего сезона.

Правильный уход за мехом продлит срок его годности, надолго сохранит красивый вид изделия.

Прежде всего меховые вещи надо просушить. Лучше это сделать на воздухе, на сквозняке, но обязательно в тени, так как меха на солнце желтеют. Меховые шубы, пальто с меховым воротником, меховые жакеты для просушки надо обязательно вешать на плечики, чтобы ворс не сминался, просыхал равномерно, а сама вещь не теряла своей формы. Если ворс местами свалялся, его надо тщательно расчесать, начиная с верха ворса, металлической или пластмассовой, не очень частой расческой.

Несильно загрязненные меховые изделия можно чистить в домашних условиях. Жировые пятна на небольших изделиях (шапки, воротники) уда-

ляют, протирая мех чистой тряпкой, смоченной бензином. Протирать надо в одном направлении: несильно засаленные изделия — по ворсу, более засаленные с недлинным волосяным покровом — против ворса. Дать меху просохнуть и расчесать его. Пятна жира и пота на меховом покрове хорошо чистить смесью нашатырного спирта с поваренной солью (1 чайная ложка нашатырного спирта, 3 чайные ложки поваренной соли на пол-литра воды) или смесью денатурированного и нашатырного спирта (в равных частях). Тряпкой или чистой щеткой, смоченной одним из указанных растворов, протереть загрязненный мех, а затем, дав ему просохнуть, расчесать.

Крупные меховые изделия лучше чистить немного подогретыми древесными опилками или пшеничными отрубями. Опилки можно предварительно смочить бензином. Небольшое количество их (1—2 горсти) насыпать на загрязненное место и тщательно протереть рукой. Затем изделие аккуратно вытрясти и выколотить палкой или прутиком, после чего прочесать гребнем.

Меховые изделия с белым волосяным покровом хорошо чистить картофельной мукой.

Если у меховых изделий или у меховых шкурок кожевая ткань (мездра) несколько огрубела и потеряла свои эластичные свойства, их можно восстановить, смочив мездру раствором уксусной эссенции (1 столовая ложка) и поваренной соли (50 г) на 1 л воды или специально приготовленной жировой эмульсией (в небольшом количестве теплой воды развести 100 г мыла, добавить 100 г рыбьего жира и 15—20 капель нашатырного спирта, все хорошо перемешать и разбавить водой до 1 л).

Смочив мездру, изделие надо сложить пополам мехом наружу и оставить на 3—4 часа, затем высушить (при комнатной температуре), тщательно размять и растянуть в разных направлениях. Мездра будет опять мягкой и эластичной. Если при этом запачкался ворс, его нужно протереть бензином и расчесать.

Хранить меховые изделия лучше при низкой температуре в сухом помещении. При высокой температуре мех пересыхает, мездра делается жесткой. Для предохранения от света, особенно от солнца, меха со светлым волосяным покровом рекомендуется хранить в темном месте.

Для борьбы с молью пользуются нафталином (насыпать в марлевые мешочки и подшить их к изделию) или препаратом «Антимоль».

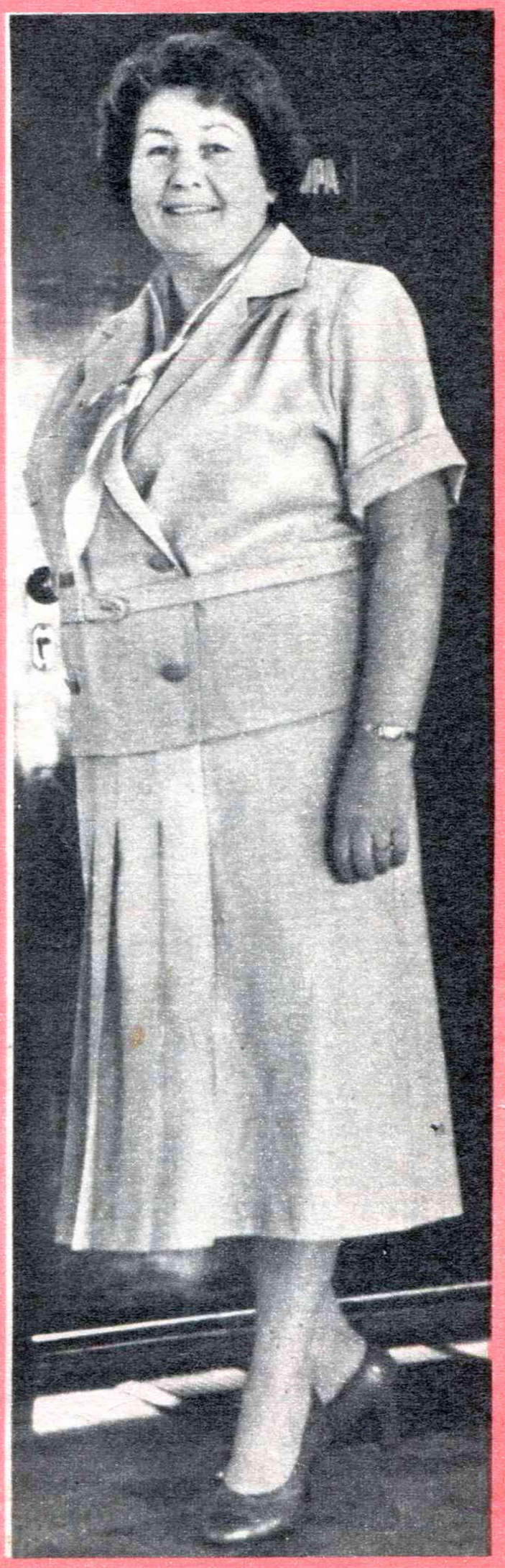
За лето меховые вещи надо один-два раза проветрить и выколотить на воздухе.

ОДЕЖДА ДЛЯ ПОЛНЫХ

«Если с годами фигура располнела, а на висках заметно проступила седина, можно ли одеваться красиво и модно?» — сомневаются многие наши читательницы.

Посмотрите на модели платьев и костюмов, предлагаемые Рижским и Горьковским домами моделей. Четкие линии кроя, умеренность в деталях, однотонность тканей придают этим вещам элегантность и помогают скрыть дефекты фигуры.

Фото В. КАМЫШКО.



Бесплатное приложение к журналу «Крестьянка» № 4 за 1981 год.

ИГЛА-ВОЛШЕБНИЦА

● Фактура изделия, выполненного с помощью специальной иглы, напоминает фактуру меха или вязания с вытянутыми петлями. Иглу нетрудно смастерить самим (рис. 1). Для нее потребуется кусочек жести (или полая металлическая трубочка) и кусочек проволоки.

Из жести делают трубочку длиной 10,5 см. Диаметр нижней части ее 2 мм, верхней — от 5 до 8 мм. Верхний край может быть немного сплющен: в этом случае иглу легче удерживать в одном положении.

Узкий край трубочки имеет косой срез с одной стороны и круглое отверстие — с другой.

В средней части трубочки сделаны 4—5 дырочек, в которые можно вставлять один конец проволоки — пружинки. Другой ее конец обвивает иглу и может передвигаться по ней. Нитку от клубка проводят с помощью обычной швейной иглы. В нее вдевают тонкую катушечную нитку. Оба конца нитки связывают узелком, чтобы получилась петля. В нее продевают конец цветной нитки, и все вместе пропускают через жестяную иглу сверху вниз. Иглу с ниткой выводят сначала через косой срез, затем в отверстие на противоположной стороне иглы.

Узор переводят на изнаночную сторону ткани с помощью копировальной бумаги. Ткань закрепляют пяльцами. Большое изделие квадратной или прямоугольной формы выполняют на деревянной раме. Ткань прикрепляют к раме кнопками или небольшими гвоздиками.

Иглой с ниткой делают прокол в ткани с изнаночной стороны на лицевую; придерживая левой рукой кончик нитки, вытаскивают иглу и делают новые проколы, располагая их сначала по контуру узора, затем выполняя непосредственно рисунок.

Расстояние между проколами — 2 мм.

Иглу водят по вертикали так: то вниз до упора (пружинки), то вверх до выхода иглы из ткани. Длина петель на лицевой стороне может быть разной и зависит от высоты пружинки. Петлями заполняют все изделие или отдельные фрагменты рисунка. Закончив работу, ткань смазывают с изнанки густым крахмалом, высушивают и снимают с рамки. По желанию кончики петель можно состричь.

Узоры для панно и наволочки на диванную подушку надо увеличить по клеткам. Размер клетки — 2 см.

Для работы подойдут любые нитки: тонкая шерсть (в 4 нитки), ирис (в 2 нитки), штопка бумажная и полушерстяная, гарус (в 1 нитку) и другие.

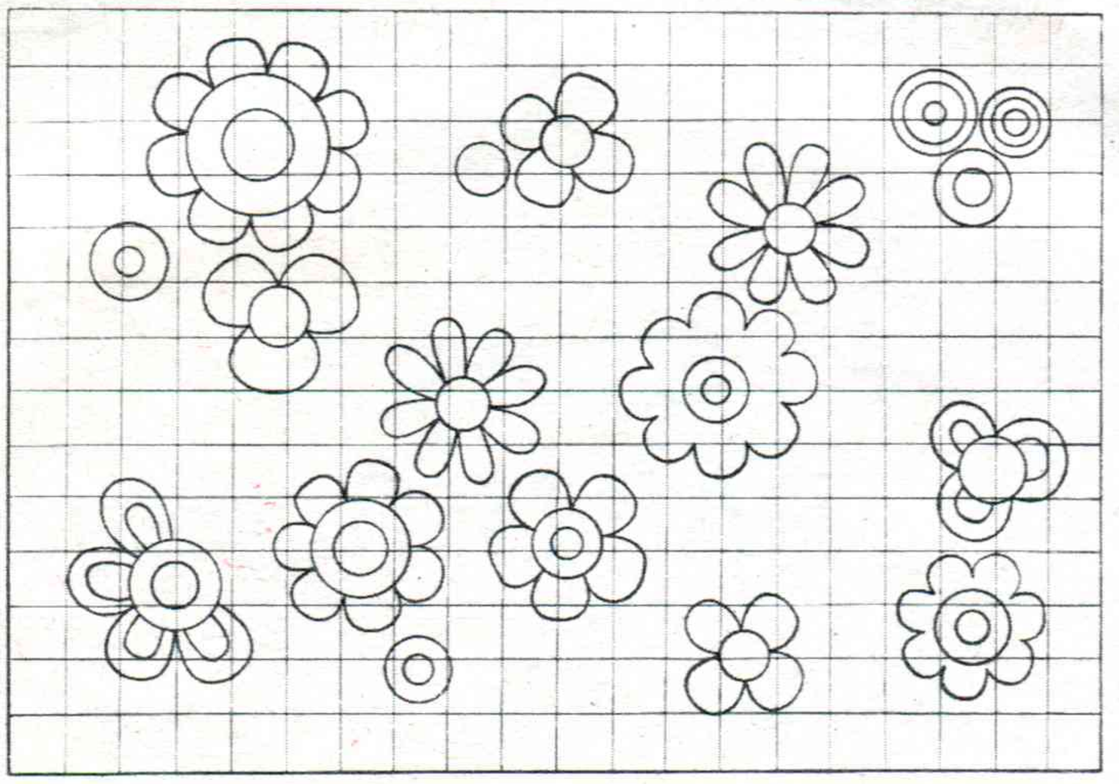


Рис. 2.

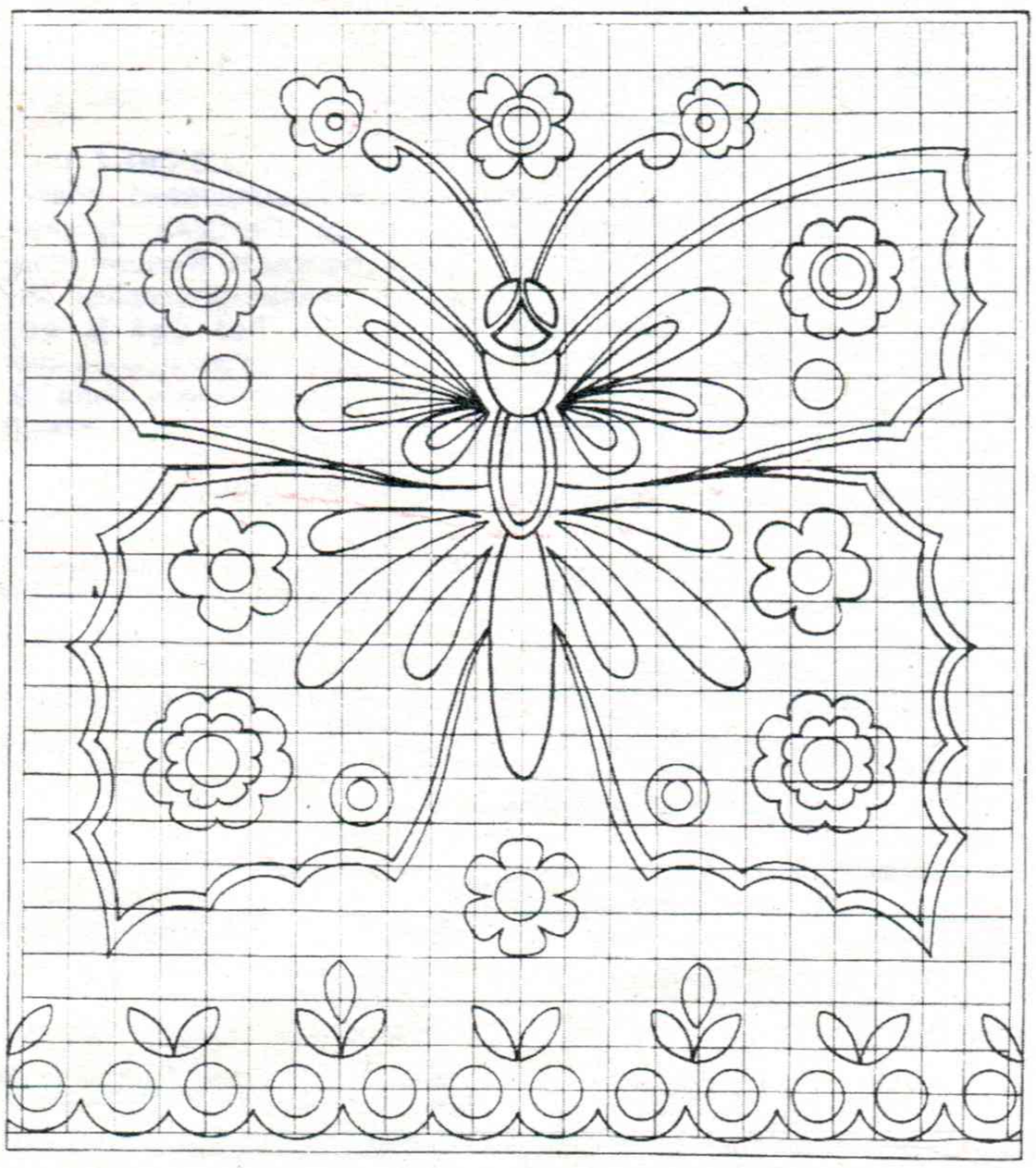


Рис. 3.

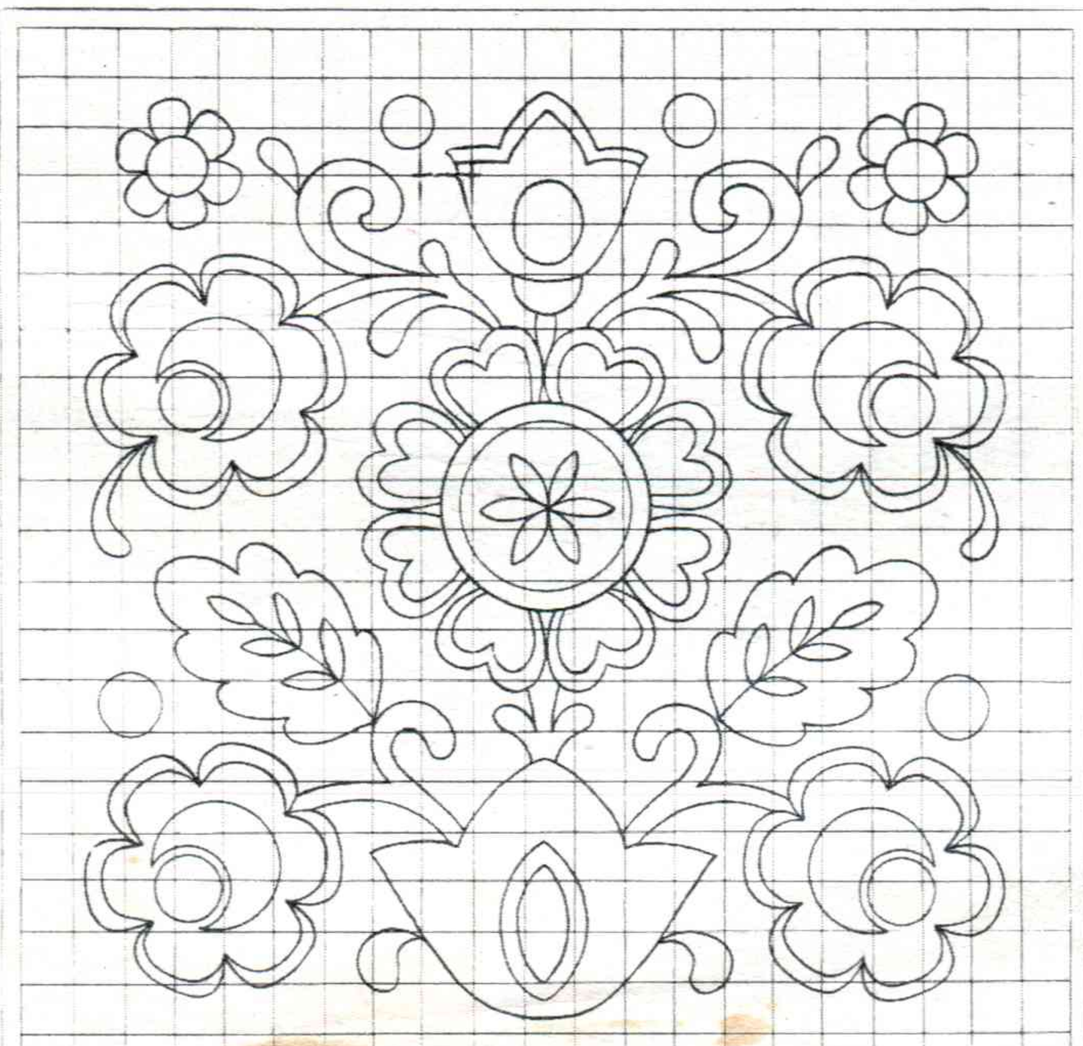


Рис. 4.

Настенное панно (рис. 2) выполнено на грубом суровом полотне (бортовка). Размер его в готовом виде 50×35 см. Часть рисунка цветов заполнена петлями полностью, в другой части — 1, 2 и 3-й ряды петель расположены по контуру цветка. Узор выполнен нитками белого, лимонного, оранжевого, горчичного, теракотового (кирпичного) и коричневого цветов.

На расстоянии 2,5 см от краев ткани, сверху и по бокам панно, выполнен ряд петель горчичного цвета. Вдоль нижнего края панно — 4 полосы: горчичного, оранжевого, коричневого цветов и одна в виде фестонов — также горчичного цвета.

Рис. 1.

Панно «бабочка» (рис. 3)

Ткань — темно-коричневого или темно-синего цвета. Размер готового изделия 47×54 см. Фон панно вышивать не надо. Бабочку можно вышить полностью или только отдельные ее фрагменты и контур крыльев.

Наволочка на диванную подушку (рис. 4)

Размер изделия 44×44 см. Для выполнения узора подойдут шерстяные или синтетические объемные нитки.

Узор «клевер» (рис. 5) вышейте на любом изделии по вашему усмотрению.

Т. ЕРЕМЕНКО

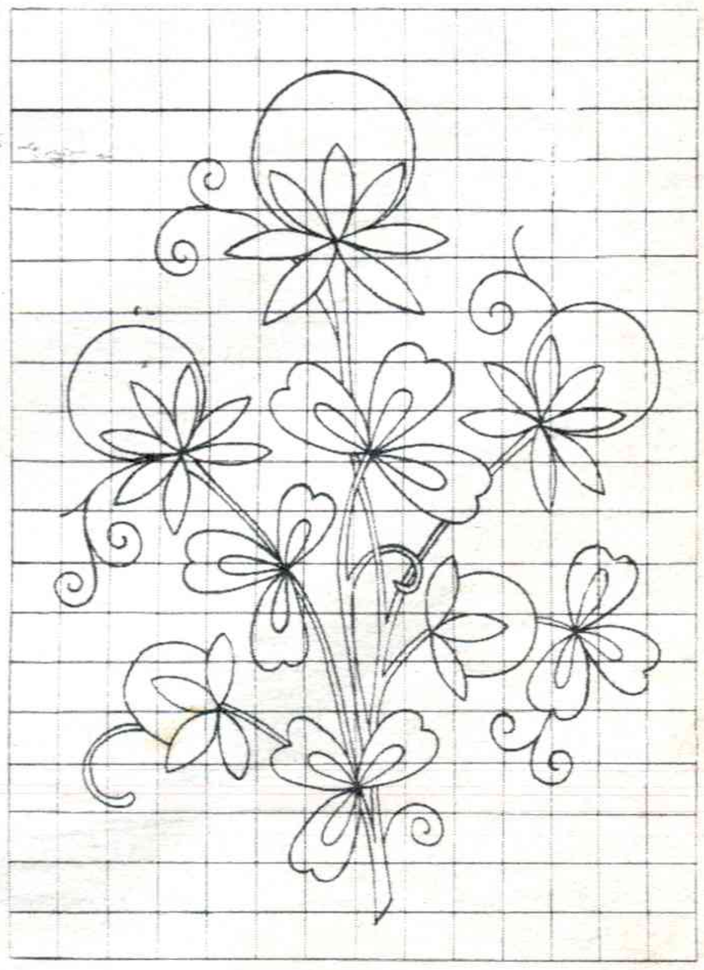


Рис. 5.

ОВОЩИ-ЛЕКАРИ

КАРТОФЕЛЬ культивируется повсеместно. Содержит: крахмал, белок, жир, органические кислоты, калий, фосфор, витамины B_1, B_2, С, РР и другие вещества. Клубни, если их держать на свету, на солнце, зеленеют, становятся ядовитыми от алкалоида соланина.

Картофель с давних времен широко применяется в медицине. Вареный обладает мочегонным и послабляющим действием. Сок сырых клубней нормализует кислотность желудочного сока, регулирует функцию кишечника, снимает изжогу, тошноту, устраняет боли в желудке и кишечнике, обладает противовоспалительным действием и способствует быстрому заживлению язв желудка и 12-перстной кишки.

В целях предупреждения обострения язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки врачи советуют пить картофельный сок дважды в год — весной и осенью в течение двух недель. Способ применения таков: вымытые, очищенные сырые клубни пропускают через мясорубку или трут на терке. Измельченную массу выдавливают под грузом, сок процеживают, пьют по 2 столовые ложки 3—4 раза в день перед едой. Для профилактики этих заболеваний принимают сок в половинных дозах. Готовят его каждый день. Нарезанные пластинки свежего картофеля накладывают на кожу для лечения различных заболеваний кожи. Пар сваренного, горячего мятого картофеля вдыхают при заболеваниях дыхательных путей.

ТЫКВА ОБЫКНОВЕННАЯ возделывается во всех районах СССР как овощная культура. Ее используют и в лечебном питании. В плодовой мякоти содержатся: сахар, клетчатка, соли калия, кальция, магния, железа, витамины — С, B_1, B_2, РР, провитамин А. Сырая мякоть тыквы (употребляют по полкилограмма мякоти в день), а также свежий сок из мякоти (принимать по полстакана-стакану в день) улучшают функцию кишечника, предотвращают запоры, оказывают мочегонное действие. Их применяют для лечения почек и мочевого пузыря, устранения отеков, бессонницы. Семена тыквы — хорошее средство против ленточных и круглых глистов. Иногда кашицей из растертой мякоти тыквы лечат ожоги и экзему.

УКРОП ПАХУЧИЙ (ОГОРОДНЫЙ) — широко распространенное растение, обладающее приятным запахом. Для лечебных целей годятся трава и плоды, которые содержат: эфирное масло, витамин С, провитамин А. Настой из травы укропа применяют в начальных стадиях гипертонической болезни, для расслабления кишечника и как мочегонное средство. Настой из плодов улучшает аппетит, сон. Собирают траву укропа в течение всего лета, сушат в пучках под крышей. Плоды укропа заготавливают зрелыми в августе — сентябре.

Фармацевтическая промышленность начала выпускать из плодов укропа препарат анетин в таблетках. Врачи назначают его для лечения коронарной недостаточности и для профилактики приступов грудной жабы.

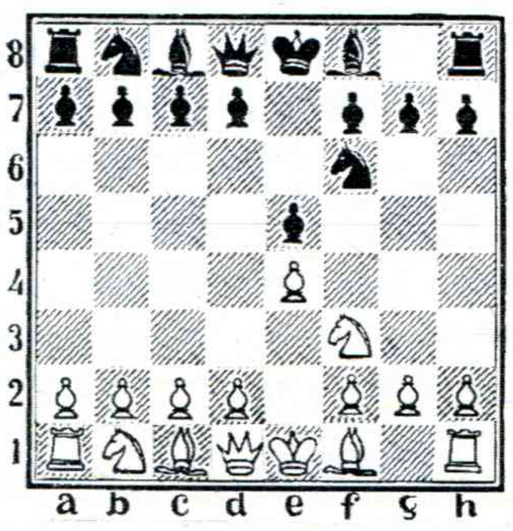
Н. ПОЛЯКОВ,
профессор

ПРОДОЛЖАЕМ БЕСЕДЫ О ШАХМАТНЫХ ДЕБЮТАХ

Слово международному гроссмейстеру К. А. ЗВОРЫКИНОЙ

ИГРАЙТЕ В ШАХМАТЫ

РУССКАЯ ПАРТИЯ



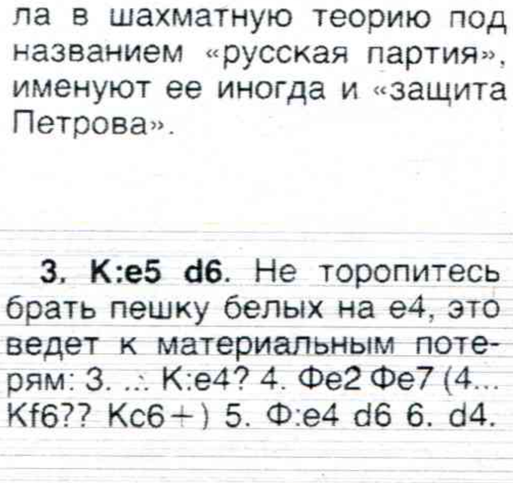
1. e4 e5 2. Kf3 Kf6 (диаграмма 1).

Черные не защищают атакованную пешку на e5, а нападают на белую пешку на e4, стремясь сразу перехватить инициативу.

Эту оригинальную стратегическую идею выдвинул замечательный русский шахматист XIX века А. Петров. Вот почему эта дебютная система вошла в шахматную теорию под названием «русская партия», именуют ее иногда и «защита Петрова».

3. K:e5 d6. Не торопитесь брать пешку белых на e4, это ведет к материальным потерям: 3. ... K:e4? 4. Фe2 Фe7 (4... Kf6?? Kc6+) 5. Ф:e4 d6 6. d4.

4. Kf3 K:e4 5. Фe2 Фe7 6. d3 Kf6 7. Cg5 Kbd7. В этом спокойном варианте черные не попадут в аварийную обстановку, в план их игры входят ходы: g6, Cg7, 0—0. Поэтому белые на пятом ходу вместо Фe2 часто играют d4 (диаграмма 2).



5. d4 d5 6. Cd3 Ce7 7. 0—0 Kc6! Рекомендовано современником Петрова русским шахматистом К. Янишем, подробно анализировавшим эту партию. **8. Лe1 Cg4 9. c4!,** заставляя отступить коня черных с центрального поля. **9. ...Kf6 10. cd K:d5 11. Kc3 0—0 12. Ce4 Ce6.**

Мы привели современный вариант русской партии. Советские шахматисты много потрудились, чтобы усилить игру черных в этом дебюте, и русская партия регулярно встречается в турнирах мастеров и гроссмейстеров.

* * *

Рассмотренные нами дебютные системы дают возможность поговорить об общих принципах разыгрывания дебюта.

Как можно быстрее, без потери времени надо развивать свои фигуры и в то же время стараться помешать развитию фигур противника.

Следует стремиться овладеть срединой шахматной доски, создавая пешечное и фигурное давление на центральные поля, устраняя из центра фигуры и пешки противника.

Нужно расположить пешки так, чтобы они были достаточно продвинуты (завоевано пространство для расположения фигур), подвижны, не загорожены своими фигурами, особенно в центре и на ферзевом фланге, и не ослаблены.

И еще раз повторяю: в шахматной борьбе, особенно в открытых дебютах, важен каждый темп, каждый ход. Отстанешь в развитии от противника хотя бы на один ход, не успеешь своевременно рокировать короля — и можешь попасть под сокрушительную атаку.

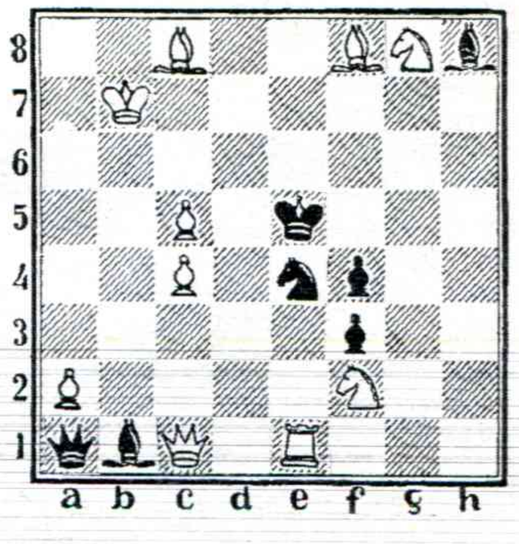
ЗАДАЧИ ЭДИТ БЭРД

На протяжении веков шахматы считались мужским делом. «Игра королей» не пользовалась популярностью у представительниц «прекрасного пола». Что же касается шахматной композиции, то можно сказать, что история сохранила имя лишь одной женщины, поднявшейся в своем творчестве до вершин мастерства. Это англичанка, составительница задач Эдит Бэрд (1869—1924 гг.).

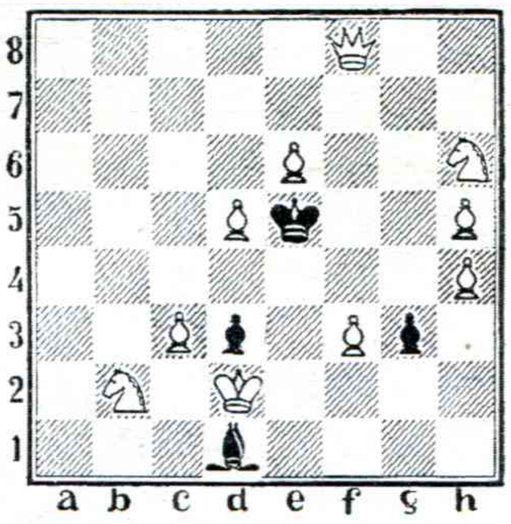
Первую задачу Эдит составила в 1888 году. А затем началась ее необычайно плодотворная деятельность в этом направлении, результатом которой явилось более тысячи произведений различных жанров, призы и отличия на конкурсах. Эдит Бэрд завоевывала первенство на пятнадцати соревнованиях шахматных композиторов, опережая всякий раз многих именитых композиторов-мужчин.

В 1902 году в Англии вышел сборник, в который вошли лучшие из задач, составленных в разные годы Эдит Бэрд.

Предлагаем в качестве домашнего задания две задачи Бэрд.



Белые начинают и дают мат в два хода.



Белые начинают и дают мат в три хода.

ЖУРНАЛ ЮНОГО ШАХМАТИСТА